

UNIVERSITÉ DE PARIS — FACULTÉ DE DROIT

LA CRISE

DE LA

VITICULTURE FRANÇAISE

THÈSE POUR LE DOCTORAT

présentée et soutenue

le Jeudi 7 Novembre 1901, à 3 heures 1/2

PAR

Adrien POURIAU

AVOCAT A LA COUR D'APPEL

Président : M. SOUCHON.

Suffragants { MM. R. JAY } *professeurs.*
 { BOURGUIN }

PARIS

LIBRAIRIE NOUVELLE DE DROIT ET DE JURISPRUDENCE

ARTHUR ROUSSEAU

ÉDITEUR

14, rue Soufflot, et rue Toullier, 13

1901



THÈSE
POUR LE DOCTORAT

La Faculté n'entend donner aucune approbation ni improbation aux opinions émises dans les thèses ; ces opinions doivent être considérées comme propres à leurs auteurs.

UNIVERSITÉ DE PARIS — FACULTÉ DE DROIT

LA CRISE

DE LA

VITICULTURE FRANÇAISE

THÈSE POUR LE DOCTORAT

L'ACTE PUBLIC SUR LES MATIÈRES CI-APRÈS

Sera soutenu le Jeudi 7 Novembre 1901, à 3 heures 1/2

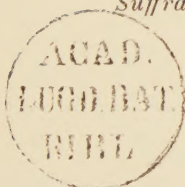
PAR

Adrien POURIAU

AVOCAT A LA COUR D'APPEL

Président : M. SOUCHON.

Suffragants { MM. R. JAY
BOURGUIN } *professeurs.*



PARIS

LIBRAIRIE NOUVELLE DE DROIT ET DE JURISPRUDENCE

ARTHUR ROUSSEAU

ÉDITEUR

14, rue Soufflot, et rue Toullier, 13

1901



Digitized by the Internet Archive
in 2026

INTRODUCTION

La viticulture française subit en ce moment une crise intense qui, une fois de plus, vient menacer son développement. A peine remis des ravages causés par le phylloxéra, alors même que dans certaines contrées de l'Ouest, du Centre et de l'Est, la terrible maladie fait encore des progrès, les viticulteurs voient se dresser devant eux une nouvelle cause de ruine : la mévente. Si le cours du vin reste stationnaire, s'il ne remonte pas, car, maintenant, il ne peut plus baisser, beaucoup parmi eux n'auront qu'à laisser leurs vignes en friche ou à les arracher. Mais que planter à la place ? Les céréales, le blé, en particulier, subissent eux aussi la crise ; les fourrages poussent mal par les années de sécheresse que nous avons depuis quelque temps ; ceux qui résistent sont détruits par les criquets qui commencent à pulluler en France comme en Algérie ; les bœufs ne peuvent vivre sans pâturages abondants ; les arbres, les bois taillis, sont longtemps sans rapporter et finissent par ne donner aucun profit. La vigne seule pouvait venir en aide aux agriculteurs ; seule, elle pouvait enrayer cet exode des campagnes vers les villes

dont tout le monde gémit, qui est une mine inépuisable pour les orateurs ou les journalistes, mais que personne ne tente d'arrêter d'une façon pratique. Et voilà que cette dernière ressource, ce dernier lien qui attachait le paysan à sa terre est sur le point de disparaître. Il ne faut pas en effet conserver de coupables illusions, et les optimistes ont tort. Si l'on ne trouve pas un remède prompt et sûr, la crise qui a débuté à la fin de 1899 ne peut qu'empirer ; la surproduction, — cause principale de la mévente actuelle, ainsi que nous le démontrerons plus loin, — aura des conséquences au moins aussi ruineuses pour les récoltes de 1901 et des années suivantes que pour celle de 1900. Les viticulteurs finiront, malgré leur patience et leur courage, par se lasser de produire sans bénéfice et même à perte. Qu'on ne nous accuse pas d'exagérer : A l'heure actuelle, neuf ou dix mois après les vendanges, certains vins du Midi trouvent difficilement acquéreur au-dessus de 0 fr. 10 ou 0 fr. 15 le degré-hectolitre, ce qui, en leur accordant une force de 10°, représente une valeur de 2 fr. 25 ou 3 fr. 40 pour une barrique de 225 litres ! Sans doute, ce n'est pas là le prix des meilleurs vins, mais le bon vin ordinaire de l'Hérault ne vaut pas plus de 10 à 12 fr. l'hectolitre. Et les celliers sont loin d'être vides !

Or, sait-on ce que coûte un hectare de vignes commençant à produire, c'est-à-dire trois ans après la plantation ? Sait-on à combien s'élèvent ensuite les frais de culture ?

Voici quelques évaluations prises, l'une dans les Charentes, les autres dans l'Hérault :

1^o Prix de revient d'une reconstitution de vignoble dans les Charentes pour un hectare (1) :

Valeur du sol.....	1.500 f » à 2 000 f »
Défoncement.....	100 » à 400 »
Valeur de 4,444 greffes valant 80 à 120 francs le mille, et 10 0/0 en plus pour les remplacements.....	370 » à 550 »
Plantation à 0 fr. 04 l'une de ces 4,444 greffes.	180 » à 180 »
Culture, la première année.....	150 » à 170 »
4,444 piquets à 10 francs le mille.....	45 » à 45 »
Fumure : 50 m ³ de fumier tout étendus à 8 francs le mètre, et 600 kilos de superphosphate.....	440 » à 440 »
TOTAL de la 1^{re} année.....	2.785 f » à 4.285 f »
2 ^e année. — Intérêts à 3 0/0 des dépenses de la 1 ^{re} année.....	85 f » à 128 f »
— Frais de culture.....	150 » à 170 »
3 ^e année. — Intérêts.....	90 » à 136 »
— Frais de culture.....	150 » à 170 »
— Mise sur fil de fer, main d'œuvre et piquets.....	500 » à 500 »
— Vaisseaux vinaires et pressoirs.	740 » à 740 »
TOTAL.....	4.500 f » à 6.129 f »

(1) A. Verneuil, *Progrès agricole et viticole de Montpellier*, 13 mai 1900.

2° Frais de culture annuels dans 3 domaines de l'Hérault,
par hectare (1) :

	DOMAINE		
	A	B	C
Taille, façons diverses, cultures et salaires	491 ^f 68	304 ^f »	290 ^f »
Fumures	232 91	172 »	200 »
Traitements contre les maladies . . .	435 99	401 »	425 »
Vendanges, vinification	248 44	86 »	435 »
Amortissement, entretien du matériel de cave et du matériel Decauville	22 56	421 »	125 »
Frais divers (régisseur, impôts, enjouage, assurances contre la grêle, etc.)	308 54	85 »	200 »
TOTAUX	1.140 ^f 12	869 ^f »	1.075 ^f »

Ces chiffres nous semblent excessifs à certains points de vue et trop faibles à d'autres. Ainsi, dans l'exemple des Charentes, M. Verneuil compte, comme frais de reconstitution, la valeur du sol (1,500 à 2.000 francs).

Mais, très souvent le possesseur du terrain l'aura obtenu par héritage ou par donation sans aucune charge (hypothèque ou rente). D'un autre côté, s'il l'a acheté lui-même, il pouvait le faire servir à une autre culture que la vigne.

(1) D. Zolla, *Revue politique et parlementaire*, 10 janvier 1901.

Dès lors, pourquoi comprendre la valeur d'acquisition dans les dépenses de plantation ? La mise sur fils de fer n'est pas non plus obligatoire ; un grand nombre de viticulteurs n'emploient que les échelas ou piquets, soit une économie de 500 francs. Par contre, le prix de revient des plants greffés ne nous paraît pas assez élevé. On nous indique 4,444 greffes à 80 ou 120 francs le mille : d'après l'expérience qui nous est personnelle, on plante dans le Centre et dans l'Ouest, soit à 2 mètres de tous côtés, soit à 2 mètres sur 1^m 75. Dans le premier cas, ils font 3,600 pieds de vigne à l'hectare, dans le second, 4,180. Mille pieds bien greffés et racinés, en bons cépages valent 200 francs. Si on ajoute 10 0/0 pour remplacements, nous obtenons de 792 à 920 fr.

En prenant une moyenne, nous arrivons au résultat suivant :

1^{re} année.

Défoncement.....	200 ^f »
Fumure, engrais artificiels.....	400 »
4,200 pieds de vigne greffés (y compris les remplacements), à 20 francs le mille	840 »
Plantation de ces 4,200 ceps.....	125 »
Culture	300 »
Total.....	4,865 ^f »

2^e année.

Intérêts à 3 0/0	56 ^f »
Culture	300 »
Traitements.....	50 »
<i>A reporter.....</i>	2,271 ^f »

Report..... 2.271^f »

3^e année.

Intérêts.....	66 ^f »
Culture.....	300 »
Traitements, engrais.....	450 »
Fûts, pressoir.....	800 »
Total.....	3.597 ^f »

A partir de cette troisième année, la vigne va rapporter ; mais les frais vont encore augmenter. Admettons, ce qui n'est pas souvent exact, que les cépages plantés soient bien ceux qui convenaient au terrain et au climat. Le propriétaire n'aura qu'à entretenir ses 4,000 ceps ; seulement que de soins, que de traitements ! S'il échappe à la gelée et à la grêle, il lui faudra combattre l'oïdium, le mildew, le black-rot ; sitôt les premières feuilles parues il devra répandre le sulfate de cuivre, puis la fleur de soufre ; certaines années, cinq, six, huit traitements seront nécessaires. Enfin, la récolte arrive : la maturité est très variable suivant les espèces, il faut trier les grappes, d'où perte de temps, augmentation des dépenses.

On peut estimer à 7 ou 800 francs les frais divers occasionnés pour la culture d'un hectare paran. A cette somme, il faut ajouter l'amortissement du capital de plantation : divisé par exemple en 15 ans, ce sera un chiffre de 240 francs chaque année. Avant de trouver un bénéfice réel, il faudra donc retrancher 1,000 à

1,100 francs du prix de la récolte. Et nous ne parlons pas des pertes provenant du séjour plus ou moins prolongé du vin dans les celliers : soutirage, ouillage (ou remplissage) des fûts, maladies (fleur, piqure, amertume, tourne, graisse, casse), etc.

La production du vin immobilise d'importants capitaux, nous venons de le démontrer ; mais est-elle la source de revenus suffisants ?

On cite souvent les récoltes prodigieuses du Midi : certaines souches rapporteraient 10 ou 12 kilos de raisins, ce qui donnerait plus de 300 hectolitres de vin par hectare. Mais ce sont là des exceptions. De plus, le vin qui sort de ces cépages prolifiques, aramon ou petit-bouschet, n'a pas grande valeur : c'est lui dont les récoltants ont tant de peine à se défaire au prix de 1 à 2 francs l'hectolitre. Dans ce cas, en eussent-ils 400 hectos à l'hectare, ils seraient encore en perte.

En réalité, la moyenne du rendement nous paraît devoir être fixée à une centaine d'hectolitres. Si nous comparons ce chiffre à celui des frais annuels et à celui de la vente des bons vins de plaine, nous voyons de suite que le viticulteur regagne à grand'peine ses déboursés en vendant au plus haut cours ; trop souvent il ne pourra même pas faire la compensation.

La viticulture est donc gravement menacée. Faut-il la laisser se débattre, en ne lui donnant que des encouragements stériles ou des conseils impraticables ? Doit-on se trouver satisfait lorsque l'on a reconnu que

la crise actuelle n'est qu'une des phases de la grande crise agricole, et attendre je ne sais quel bouleversement précurseur d'un nouvel âge d'or? Non, sans doute. La viticulture est une production trop nationale pour qu'on s'en désintéresse à ce point. Elle s'étend aujourd'hui sur 1,730,000 hectares de notre territoire; plus de deux millions de Français tirent leurs revenus de la culture de leur vigne; la valeur annuelle de la récolte s'élève à 1,264,000,000 de francs. C'est elle qui fait acquérir au sol agricole la plus grande valeur foncière : les vignes se vendent dans le Midi jusqu'à 10 ou 12,000 francs l'hectare (1). Partout elle atteint un rendement *brut* bien supérieur aux autres cultures, plus de trois fois ce que rapportent les céréales. Par contre, elle demande plus de main-d'œuvre : toute l'année, des travaux y sont nécessaires.

Ici, point de chômage, point de morte-saison; les soins sont les mêmes, que la récolte s'annonce splendide ou désastreuse. Les salaires y sont plus élevés que pour les autres métiers agricoles; la taille, les traitements, la vinification exigent des connaissances spéciales, rémunératrices pour ceux qui les possèdent.

Au point de vue social, la viticulture ignore les luttes entre le capital et le travail; les grèves y sont inconnues. D'ailleurs, à part quelques grands domaines dans

(1) *Dictionnaire d'économie politique*, de Say et Chailley, article Viticulture.

le Midi, les vignobles sont très morcelés. La plupart des viticulteurs travaillent eux-mêmes leurs vignes et prennent tout au plus un ou deux aides : patrons et salariés vivant de la même vie, accomplissant un même labeur, n'ont pas de motif de haine et de discorde comme le chef d'usine et ses ouvriers. La démarcation entre eux est minime, et il n'est pas rare de voir un domestique planter un lopin de terre à côté du vignoble de son patron, être propriétaire-récoltant comme celui qui l'emploie.

Donc, augmentation de la valeur du sol (la vigne pousse dans des terrains où nulle autre culture ne réussirait) ; — accroissement du capital circulant par le paiement des salaires, les achats d'engrais, de fourrages, — élévation du capital fixe par la construction des chais, des pressoirs, — atténuation des conflits sociaux, — tels sont les principaux avantages de la viticulture.

Il semblerait dès lors que l'opinion devrait être unanime pour développer et protéger cette exploitation de notre sol. Il s'est cependant trouvé des hommes, des savants, mieux intentionnés que renseignés ou expérimentés, pour demander la prohibition du vin.

Depuis vingt-cinq à trente ans, l'alcoolisme a fait des progrès énormes. Il a déjà contaminé toute une partie de la population ; facteur principal du paupérisme, du crime et de la folie, il est la cause de toutes les dégradations humaines. Justement effrayés par le développement du fléau, des hygiénistes, des philanthropes ont

voulu l'arrêter par tous les moyens en leur pouvoir. L'augmentation des droits sur l'alcool n'ayant pas eu d'effet, puisque à chaque élévation des tarifs correspondait un accroissement de la consommation, ils ont fondé des ligues anti-alcooliques, des cafés de tempérance, ils ont multiplié les réunions et les conférences pour bien montrer le danger. Seulement, ils se sont laissés entraîner, ils ont cherché à détruire l'alcool partout où il pouvait se manifester, et ils en sont arrivés à défendre l'usage du vin parce que le vin contient de l'alcool.

Le Dr Laborde, l'un des chefs de l'Union anti-alcoolique (société contre l'usage des boissons spiritueuses), au cours d'une conférence faite en février 1900 devant 800 employés du chemin de fer de l'Est, recommandait à ses auditeurs de ne plus boire de vin. Il affirmait que presque tous les vins, de quelque vignoble que ce fut, sortent d'alambics qui n'ont jamais vu de raisin (1). Un grand nombre de médecins ont également supprimé le vin dans l'alimentation de leurs malades : tout au plus leur permettaient-ils de boire un peu de vin blanc, sans se rendre compte que ce dernier est plus facile à falsifier que le vin rouge.

Ignorance, parti-pris, mode ? Peu importe le point de départ de ces théories fausses, le résultat en est déplorable. Le nombre des abstinents buveurs d'eau ou de lait augmente : ils sont déjà la majorité dans la Nor-

(1) G. Esclavy, *La défense du vin*.

vège, la Suède, les États-Unis ; en France ils ne sont pas une quantité négligeable.

Or bien loin d'être nuisible, le vin est nécessaire à l'homme qui travaille mécaniquement, à l'ouvrier des champs en particulier. L'action du vin est des plus favorables à son alimentation, à condition qu'il soit naturel et qu'on n'en boive pas chaque jour de trop grandes quantités. Un homme adulte travaillant de force peut boire chaque jour deux bouteilles de vin de 9 à 12° (1). M. Duclaux, le Dr Brouardel, le Dr Proust (professeur d'hygiène à la Faculté de médecine), ont tous dit que cette boisson était d'une utilité incontestable. Est-il besoin de rappeler le « lait des vieillards », et le « bon verre de vieux vin rouge », si souvent recommandés autrefois ? Le vin active la digestion à l'état physiologique, il donne aux populations une vigueur particulière. Pris avec excès il ne produit pas les troubles causés par l'intoxication des liqueurs.

Dans son remarquable rapport au congrès international de viticulture (2), le docteur Charrin nous dit que « le plus fréquemment, le soir des jours de fête, l'ivrogne des pays à vignobles chante tout en titubant ; il se montre gai, aimable, généreux. Au contraire, le buveur des grandes villes, des régions sans raisins, paraît renfermé, sombre, taciturne ; le premier tardive-

(1) Dr Mauriac, *La défense du vin*.

(2) Congrès internationale de viticulture, Paris, 13-17 juin 1900. — Compte rendu, pp. 278 et s.

ment aboutit à une gastrite, à une cirrhose ; le second, en dehors des lésions digestives offre bientôt des polynévrites, des signes qui présagent l'aliénation mentale ; c'est surtout chez lui qu'on observe ces tares concernant la reproduction, la santé des rejetons. »

Diverses expériences ont été tentées sur les animaux, qui toutes ont été en faveur du vin. Une des plus récentes est celle dont M. L. Roos a rendu compte à l'Académie des sciences, en février dernier (1). Il fit boire à des cobayes, au moyen d'une seringue graduée, du vin rouge à 9 degrés d'alcool, non étendu d'eau. Il commença par donner des doses calculées d'après le poids des animaux de manière qu'elles fussent équivalentes à une consommation rapportée à un homme du poids de 70 kilos. Ces doses s'élevaient par jour à 1, 1 5/10, 2, 3 litres. Le régime dura trois mois : les animaux prenaient le vin avec facilité, certains même le recherchaient. Puis, M. Roos uniformisa la quantité donnée à 0 litre 30 par kilo de matière vivante, ce qui représentait un peu plus de 2 litres pour un homme pesant 70 kilos. Au début de l'expérience les cobayes au régime du vin pesaient 370 grammes, les autres qui ne recevaient pas de vin 368 grammes. Trois mois après, les premiers pesaient 640 grammes, les seconds 606 grammes.

(1) Compte rendu de l'Académie des sciences, 18 février 1901, p. 428 et p. 431.

Six mois après, 762 grammes contre 675 grammes. Les produits des cobayes au régime du vin furent plus nombreux, la mortalité moins grande, la force musculaire beaucoup plus développée. Enfin la valeur alimentaire du vin fut parfaitement reconnue, les animaux soumis à une nourriture insuffisante mais prenant du vin résistèrent à ce jeûne relatif, tandis que les autres moururent au bout de 4 ou 5 jours.

Le vin n'est pas coupable des méfaits dont on l'a accusé ; au contraire, il est l'antidote par excellence de l'alcool. C'est depuis l'apparition du phylloxera et la diminution du rendement des vignobles que l'alcoolisme a fait tant de progrès. C'est dans les départements (Seine-Inférieure, Somme, Calvados, Finistère, Nord) où l'on ne récolte pas de vin, qu'on boit le plus d'alcool. L'ouvrier a besoin, ou croit avoir besoin, d'un stimulant : dès lors, s'il ne trouve pas facilement à un prix abordable la boisson saine et fortifiante qu'est le vin, il demandera une énergie factice et de peu de durée aux spiritueux. Il s'intoxiquera avec les alcools plus ou moins bien rectifiés, nocifs en tous cas, que l'industrie moderne retire des grains, des pommes de terre, du bois, etc., etc. Il s'inoculera surtout le germe de maladies aussi nombreuses qu'incurables en buvant le « poison vert ».

La statistique de la consommation de l'absinthe est significative : En 1885, les quantités imposées étaient de 57,734 hectos (alcool pur) ; en 1890, 105,258 hec-

los ; en 1895, 127, 888 ; et enfin en 1899, nous trouvons un total de 219,232 hectos ! Soit, en 15 ans, une augmentation de 284 0/0 ! N'est-ce pas effrayant ? Ne voit-on pas là la vraie cause de l'alcoolisme ?

Les distillateurs du Nord ont prétendu que leurs produits n'étaient pas nuisibles ; alors pourquoi la fabrication des alcools d'industrie et les progrès de l'alcoolisme suivent-ils une marche parallèle, tandis que diminue la production des eaux-de-vie de vin ?

Voici maintenant les résultats (1) :

Des 41 malades composant, en 1899, une salle de l'hôpital Tenon, 24 étaient alcooliques, De ces 24, 15 absorbaient quotidiennement des doses répétées d'absinthe, jusqu'à 5 et 6 par jour ; 9 en prenaient de temps en temps ; *aucun* ne limitait sa consommation au vin pur.

Un exemple plus important livre des données analogues :

Sur 639 personnes hospitalisées, 58 boivent uniquement du vin, 68 du vin associé à des liqueurs, 191 ajoutent de l'absinthe et 322 font des mélanges de plusieurs prétendus apéritifs. On pourrait multiplier les statistiques, grandes et petites : elles donneraient des résultats identiques. Il n'existe plus guère que deux ou trois professions, les déménageurs par exemple, demeurées fidèles au jus de la treille. Toutes les autres

(1) Dr Charrin, op. cit.

sont gangrenées, subissent la contagion, oublient de plus en plus le vin. Et cela pendant que cette boisson est à un prix infime, alors que des milliers de viticulteurs ne savent que faire de leur récolte et cherchent en vain à la vendre à un taux dérisoire.

N'y a-t-il pas de remèdes ? Nous croyons qu'il en existe, et nous allons nous efforcer de le démontrer dans cette étude. Nous les exposerons après un bref historique de la viticulture et l'examen des causes de la crise.

PREMIÈRE PARTIE

HISTORIQUE ET CAUSES DE LA CRISE VINICOLE

CHAPITRE PREMIER

HISTORIQUE DE LA VITICULTURE

§ 1^{er}. — Avant le phylloxéra.

L'origine de la viticulture dans notre pays est très incertaine ; les quelques renseignements que nous possédons jusqu'au XVIII^e siècle nous sont fournis par des extraits d'écrivains qui pour la plupart ne parlent qu'incidemment de la vigne, par des documents empruntés à nos archives épars dans des pièces que rien ne relie entre elles. Il est probable que la vigne fut importée en Gaule par les Phocéens, vers l'époque de la fondation de Marseille (600 ans avant notre ère). Mais elle dût végéter pendant longtemps et ne prit un développement, d'ailleurs rapide, que pendant la période gallo-romaine. Elle acquit bientôt une telle extension que l'empereur Domitien prenant prétexte d'une famine, prescrivit l'arrachage de la moitié des vignes de la Gaule et leur remplacement par la culture des céréales. Par contre, un des successeurs de Domitien, Probus, loin de suivre les mêmes errements, encouragea la production du vin

et fit même créer de nouveaux vignobles en Bourgogne et en Champagne.

La période barbare fut une longue crise pour la viticulture, qui reprit de l'extension avec Charlemagne. Mais les rois de France songèrent bientôt à en tirer des ressources fiscales. Jusqu'au siècle dernier, ils ne parurent même se souvenir de l'existence de la viticulture que pour édicter contre elle impôts et prohibitions :

En 579, Chilpéric ordonne le prélèvement d'une amphore, ou 1/8^e de muid, par arpent de vigne. Des lettres de Dagobert (628-638), confirmées par un capitulaire de Pépin (752-768), mentionnent le *rodaticum* ou *rodaticos*, qui s'appliquait au transport par charrette du blé et du vin, et le *mutaticos*, qui était un véritable droit de mouvement, ancêtre de notre droit actuel de circulation (1).

Peu à peu se complète ce régime des boissons dont la complication a persisté jusqu'à nos jours : le premier rudiment du droit de détail apparaît dans un édit de Louis le Hutin (1324) qui établit un droit de vente de deux sous par tonneau de vin, remplacé en 1360 par un droit d'entrée fixé *ad valorem* (1/13^e du prix); les acquits à caution et congés sont créés par des ordonnances de François 1^{er} de 1518 et 1540 et par des règlements de la Cour des aides (4 juin 1613-9 avril 1650); — les lettres-patentes du 22 septembre 1651

(1) Léon Say, *Dictionnaire des finances*, art. Vins.

spécifient que le vin « qui passerait tout debout dans les villes et sans y séjourner ne serait sujet au paiement des droits » ; c'est l'origine du passe-debout.

Comme pour tous les impôts de l'ancien régime, les droits sur les vins varient constamment suivant les provinces et les contrées, montrent des inégalités bizarres, peu favorables au commerce. Celui-ci persiste malgré tout et s'étend même à l'étranger, puisque Philippe III prohibe momentanément en 1270 l'exportation des vins.

Les entraves sont pourtant innombrables : proscription de la culture de la vigne pour favoriser celle des céréales (édits de 1563 et de 1731), comme sous Domitien ; — défense de planter certains cépages (ordonnance de Philippe le Hardi, duc de Bourgogne, prescrivant d'arracher les plants de Gamay sous peine de 60 sols d'amende) ; — interdiction de pratiquer les coupages des vins (ordonnance de Jean II, dit le Bon, 1350 ; édits de Louis XIII et de Louis XIV) ; — défense de faire entrer dans certaines villes les raisins et les vins récoltés hors du territoire de ces dernières (ex. : Marseille, Bordeaux).

Par suite, la viticulture ne commença vraiment à progresser qu'à la fin du XVIII^e siècle. En 1773, elle ne représentait encore que 800,000 hectares de vigne. Il est vrai que, d'après Lavoisier, la superficie plantée s'élevait en 1788 à 1,368,000 hectares (100,000 hectares seulement de moins qu'en 1897).

Comment se pratiquait la culture de la vigne sous l'ancien régime ? Nos ancêtres apprirent de bonne heure la valeur respective des cépages, ils recherchèrent parfois la quantité en négligeant la qualité et connurent la surproduction. Olivier de Serres, dans son *Théâtre d'Agriculture* (1600), nous apprend qu'à son époque les travaux de la vigne et la vinification étaient déjà perfectionnés. Les maladies étaient bien moins nombreuses qu'aujourd'hui : il ne nous parle que des gelées contre lesquelles il préconise les nuages artificiels, de la grêle et des bestioles (fourmis, chenilles, etc.). Nous avons une autre source de renseignements sur la viticulture, à l'époque de la Révolution, dans le *Dictionnaire de l'Agriculture* de l'abbé Rozier (1734-1793). L'ouvrage commencé par l'abbé Rozier en collaboration avec des agriculteurs instruits fut continué après sa mort. C'est ainsi que le dernier volume paru vers 1805 comprend les articles « vigne » rédigé d'après les notes du fondateur du *Dictionnaire*, et « vin » écrit par Chaptal. Dans ces documents sont étudiés les frais de culture et de production avant 1800.

Comme de juste, il y a une grande diversité suivant les pays. Les frais passent de 44 francs par hectare dans l'Armagnac, à 608 francs dans les environs de Paris et à 966 francs dans le Lyonnais. Le Bordelais ne paye que 120 francs, et la Touraine 178 francs. D'un autre côté l'Armagnac fournit 18 hectolitres valant 64 francs, les environs de Paris 54 hectos et 960 fr.,

le Lyonnais arrive à 1,500 francs avec 67 hectos, tandis que le Bordelais et la Touraine ne rapportent que 18 hectos d'une valeur respective de 200 et 320 fr. (1).

On ne peut accepter ces chiffres qu'avec les plus grandes réserves : ils ne reposent sur rien d'absolument précis et ne concordent pas toujours. Ainsi dans les frais du Lyonnais sont comprises toutes les dépenses : culture, fumure, échalas (264 francs), vendange, vinification, futailles (150 francs) ; à côté on ne nous indique pour l'Armagnac que les frais de culture. Rien de précis sur la main-d'œuvre, sur la méthode d'entretien des vignobles. Dans son ensemble, cette statistique fournit cependant des indications curieuses sur l'état de la viticulture il y a cent ans.

La Révolution vint supprimer, le 2 mars 1791, le confus assemblage d'impôts, taxes, restrictions, établis par la monarchie sur la production et la circulation des boissons. L'Assemblée constituante ne voulut pas établir en échange un nouvel impôt sur les boissons, malgré le rapporteur du comité des contributions, Dupont de Nemours. Ce dernier, craignant le déficit, demandait en effet le maintien des impôts indirects, alors que ses écrits et doctrines physiocratiques (la terre, source de toute richesse, est aussi source de toute contribution), y étaient entièrement opposés. Le régime de liberté complète ne

(1) F. Convert, *La viticulture et la vinification avant 1800 et jusqu'à nos jours* (Revue de viticulture, année 1899).

dura guère : les droits d'inventaire, de circulation, de détail, réapparurent à partir de 1804 et furent codifiés par la loi du 28 avril 1816. C'est celle-ci qui a été la base de toute la législation fiscale des vins pendant le XIX^e siècle ; les lois subséquentes ne contiennent que des modifications de détail.

Jusqu'en 1830, la production annuelle des vins oscilla autour de 30 millions d'hectolitres. Elle était de 28 millions en 1808, légèrement supérieure à la récolte de 1788 (25 millions)(1). Elle monta à plus de 36 millions en 1827 pour retomber à 30 en 1829. A cette date les viticulteurs adressaient des plaintes nombreuses et réitérées au Gouvernement ; il se prétendaient ruinés par l'impôt ; de plus, la récolte de 1830 ne s'éleva qu'à 15 millions d'hectolitres. C'est pourquoi, sitôt monté sur le trône, Louis-Philippe ordonna une enquête pour calmer les mécontents. La Commission, sur la demande de Thiers, reconnut, à l'unanimité, la nécessité de conserver un impôt sur les boissons. Elle maintint son opinion malgré l'effervescence des département viticoles et les menaces qui lui furent adressées. D'après ses indications, la taxe unique pour les villes de 4,000 habitants et au-dessus remplaça les droits de circulation de détail et de licence (L. 12 décembre 1830 et L. 21 avril 1832).

(1) Ces chiffres de production annuelle comprennent les quantités imposées, et les quantités consommées en franchise chez les récoltants (évaluation approximative).

De 1830 à 1850, la situation de la viticulture ne fut pas des plus brillantes. La production, en moyenne de 33 à 34 millions d'hectolitres, s'éleva bien à 46 millions en 1840, à 54 millions en 1847 et 52 en 1848, mais cette abondance était trop grande pour les besoins de la consommation. La valeur des vins baissa d'une manière considérable : des vins du Mâconnais valaient 45 à 65 francs la pièce de 220 litres, des vins du Midi destinés à la chaudière, 21 à 30 francs les *sept* hectolitres ; des vins du Roussillon, pesant 14° et 16° s'offraient à 30 ou 40 francs l'hecto : dans l'Hérault les vins de commerce se vendaient de 4 fr. 50 à 5 francs.

Les doléances recommencèrent, et l'Assemblée nationale, indécise, cherchant en vain à concilier ses propres intérêts fiscaux et ceux des populations viticoles, passa de la suppression complète de l'impôt sur les boissons (D. 31 mars 1848. — L. 19 mai 1849) à sa conservation pure et simple (L. 22 juin 1848. — L. 20 décembre 1849).

Elle eut alors recours au remède habituel aux gouvernements dans l'embarras : une nouvelle enquête fut ordonnée en 1849, qui eut une grande extension. Les membres de la Commission législative reçurent les dépositions de tous ceux qui pouvaient les renseigner sur la crise, depuis le ministre des Finances et les Chambres de commerce jusqu'aux simples négociants et viticulteurs. Le principe de la nécessité de l'impôt fut voté une fois de plus, à l'unanimité moins deux abstentions ;

on admit quelques améliorations : réduction de moitié des droits d'entrée ; faculté du vinage pour six départements du Midi. Ces réformes furent sanctionnées par le décret-loi du 17 mars 1852.

Mais la surproduction, qui avait été cause de la mévente et de cette agitation, ne tarda pas à disparaître. Un fléau, inconnu jusqu'alors, l'oïdium, sorte de petit champignon qui attaque le raisin, vint mettre en péril l'existence même de la viticulture française. Cette maladie, observée pour la première fois en 1847 dans les vignobles des environs de Paris, se répandit avec une rapidité foudroyante à partir de 1851. Ravageant toutes les parties de la France à la fois, elle fit descendre la production de 39 millions d'hectolitres en 1851, à 28 en 1852, 22 en 1853, et à 10 *millions* d'hectolitres en 1854.

C'était le désastre complet ; les viticulteurs, anéantis, songeaient à arracher leurs vignes devenues improductives ; fort heureusement, le remède fut trouvé en 1855 ; la fleur de soufre.

Pendant la crise, le Gouvernement avait abaissé les droits d'entrée sur les vins étrangers à 0 fr. 30 par hectolitre ; la barrière était insignifiante et cependant les importations augmentèrent peu. En présence de la disette que ne compensaient pas les envois des pays voisins, les cours du vin remontèrent. De 9 francs l'hecto en moyenne en 1849, il atteint 49 francs en 1856 (1).

(1) F. Convert, op. cit.

Ce prix rémunérateur encouragea de nouveau les viticulteurs à replanter, surtout après que le soufrage les eût rassurés sur le sort de leurs futures récoltes.

En même temps la création des chemins de fer, l'ouverture des grandes lignes du P.-L.-M., du Midi, de l'Orléans, la conclusion des traités de commerce ouvrirent de nouveaux débouchés. Ce fut la plus belle époque de la viticulture : l'extension des voies de communication, la rapidité des transports permettaient aux producteurs de céder leur récolte à des prix avantageux. Les départements du midi, l'Hérault entre autres, n'avaient pas également souffert de l'oïdium, ils avaient employé le soufre aussitôt après la découverte de ce remède. Les hauts prix se maintinrent quelques années, et les viticulteurs commencèrent à planter dans les terrains de plaine où le rendement est beaucoup plus élevé que sur les flancs des coteaux. Les surfaces cultivées sont de 2,200,000 hectares en 1859, 2,300,000 en 1862 et 2,500,000 en 1873. Par suite, la production progresse avec rapidité : 15 millions d'hectolitres en 1855, 21 en 1856, 35 en 1857, 46 en 1858 et 54 millions en 1859. Un moment d'arrêt de 1860 à 1863, puis l'essor reprend ; de 1863 à 1875, la moyenne est supérieure à 50 millions d'hectos, sauf en 1867 (39 millions) et en 1873 (36 millions). Les plus belles récoltes du siècle datent de cette période : 69 millions d'hectolitres en 1865, 71 millions en 1869 et enfin *84 millions* d'hectolitres en 1875.

Jusqu'alors ces productions élevées avaient trouvé leur écoulement. Sans doute la consommation du vin n'avait pas suivi une pareille marche ascendante. Mais outre le développement de nos exportations qui atteignirent 4 millions d'hectolitres en 1873, beaucoup de vins étaient distillés ; les eaux-de-vie, malgré la concurrence que commençaient à leur faire les alcools d'industrie, se vendaient assez bien.

Cependant après les années 1874 et 1875 qui jetèrent sur le marché 147 millions d'hectos, les prix s'abaissèrent, tombèrent à un prix inquiétant pour les producteurs qui purent se croire, comme en 1849, à la veille d'une crise de surproduction. Leurs craintes changèrent bientôt d'objectif : une maladie, encore plus terrible que l'oïdium, menaçait le vieux vignoble français et allait le détruire, sans que sa marche ait pu être arrêtée un seul instant.

§ II. — Depuis le phylloxéra jusqu'à la crise actuelle.

Le phylloxéra, cet insecte microscopique qui vit en parasite sur les racines de la vigne et cause la mort de la plante en détruisant ses organes de nutrition, est d'importation américaine. Il fut aperçu dans l'Etat de New-York en 1854, mais son rôle de destructeur ne commença guère que vers 1863. A cette date, on l'entrevit vaguement à Pujaut, dans le Gard. En 1865, à

Roquemaure, en 1866, dans le Vaucluse et les Bouches-du-Rhône, en 1867, à côté de Bordeaux, de nouvelles taches apparaissaient et s'élargissaient, en présentant tous les symptômes de la nouvelle maladie : rabougrissement des rameaux des pieds atteints, aspect jaunâtre dès le mois de juillet et chute prématurée des feuilles, défaut de maturation des raisins qui restent rouges au lieu de devenir noirs (1). La véritable cause du fléau ne fut trouvée qu'en juillet 1868 par une commission d'enquête nommée par la Société centrale d'Agriculture de l'Hérault. Un des membres de cette commission, M. Planchon, découvrit sur les racines d'un cep malade des trainées de points jaunâtres qui n'étaient autres qu'une poussière d'insectes suceurs de la famille des pucerons et cochenilles.

Malheureusement, la connaissance du mal n'amena pas celle des remèdes. Les deux centres phylloxériques se rejoignirent en 1868 : en 1870, presque toutes les vignes de la Provence et une partie de celles du Languedoc sont atteintes. En 1876, l'insecte s'étend aux Alpes, à Cette, en remontant le Rhône jusqu'à Lyon ; en même temps il couvre un quart de la Gironde, une partie du Lot-et-Garonne, de la Dordogne et des Charentes. En 1878, il est dans les Alpes-Maritimes, les Pyrénées-Orientales, la Côte-d'Or, la Corrèze, les

(1) Rapport de M. Foëx au congrès international de viticulture de 1901.

Deux-Sèvres et la Vienne. En 1879, tout le Midi, le Sud-Est et le Sud-Ouest étaient contaminés. Depuis, le phylloxéra continue à se diriger vers le Nord ; ses progrès sont lents, mais sûrs, et bien peu de vignobles échapperont à son atteinte. On a cherché à évaluer le nombre d'hectares qu'il a détruits. M. Foëx opine pour deux millions ; M. Convert restreint ce chiffre à un million 300,000 hectares. Il faudrait être absolument sûr de la superficie plantée à la veille de l'invasion. Nous avons bien des statistiques officielles ; mais quelle confiance leur accorder pour une époque où les premières bases en étaient souvent posées par des gardes champêtres ou des maires illettrés, confondant l'hectare et l'hectolitre avec ces mesures bizarres et variables à l'infini qui persistent malgré une abrogation centenaire ? Ainsi on ne peut accepter que sous réserves les superficies indiquées comme étant plantées en vignes en 1874 : 2,485,829 hectares, et en 1884 : 2,056,713 hectares. Quoiqu'il en soit, il reste une chose certaine : la presque totalité des vignes ont subi les attaques du phylloxéra : si le nombre d'hectares cultivés n'est guère descendu au-dessous de 1,690,000, c'est que la replantation a comblé en partie les vides causés par l'arrachage.

La viticulture ne trouva, en effet, qu'un seul moyen pour éviter l'anéantissement dont elle était menacée : ce fut le remplacement des anciennes vignes françaises par des plants importés d'Amérique dont elle recueillit

directement les produits ou qu'elle greffa avec des cépages d'Europe. La loi du 22 juillet 1874 avait institué un prix de 300,000 francs en faveur de l'auteur d'un procédé efficace et pratique pour combattre la maladie de la vigne. Le chiffre élevé de la récompense promise suscita bien des essais, bien des recherches, mais le prix ne fut jamais décerné. De tous les procédés expérimentés dans la suite quatre seulement firent preuve d'une certaine valeur :

1° Les insecticides, sulfure de carbone et sulfocarbonate de potassium ;

2° La plantation dans les sables ;

3° La submersion ;

4° Les vignes américaines.

Les insecticides coûtent cher ; le prix de revient de la matière première est élevé ; la main-d'œuvre est nombreuse. De plus, l'efficacité de leur emploi est discutable, surtout pour le sulfure de carbone : la disparition du phylloxéra n'est jamais complète ; la vigne reprend de la vigueur pendant quelque temps, puis recommence à végéter et finit par avoir le sort des plants qui n'ont pas été traités. Le sulfocarbonate de potassium est meilleur, mais il vaut encore plus cher.

La plantation dans les sables permet de conserver plus longtemps les cépages français qui y sont plantés ; les racines trouvent dans le sol une fraîcheur qui lui permet de résister au phylloxéra ; mais après un laps de temps plus ou moins court, le terrible insecte a le

dessus. Si ces terrains servent à la plantation des cépages américains directs ou greffés, nous rentrons dans la 4^e catégorie. Les terres sablonneuses n'occupent d'ailleurs que des surfaces restreintes.

La submersion offre de bons résultats. Seulement, on comprend sans peine qu'elle est tributaire de la configuration du sol, et dès lors d'un usage limité. Certains grands propriétaires du Midi, quoique éloignés de tout cours d'eau, ont réussi à inonder leurs vignobles au moyen de canalisations, de puits artésiens. Ce sont des travaux dont il faut féliciter ceux qui les ont entrepris, mais qu'on ne peut recommander aux modestes récoltants qui forment la plus grande partie des viticulteurs français.

Reste la plantation des vignes américaines ; la viticulture a vite compris que telle était la voie à suivre. Le tableau suivant en fait foi :

Surfaces traitées ou reconstituées en milliers d'hectares :

Années.	Submersion.	Sulf. de carbone.	Sulfocarb. de pot.	Vignes améric.
1878	2,8	2,5	0,8	4,3
1885	24,3	40,5	3,2	75,0
1888	33,4	66,7	8,0	214,0
1890	32,7	62,2	9,3	436,0
1898	36,2	35,8	43,8	888,0

Cette reconstitution ne se fit pourtant pas sans entraves. Comme on savait que le phylloxéra s'était introduit en France avec les vignes importées d'Améri-

que, une loi du 15 juillet 1878 divisa la France en 3 zones : l'une indemne, l'autre faiblement atteinte par le phylloxéra, la troisième complètement envahie. Dans les deux premières zones, il était formellement défendu de faire entrer des vignes américaines. Des arrêtés spéciaux du ministre de l'Agriculture et du Commerce réglèrent minutieusement les conditions d'entrée et de circulation dans la dernière. Depuis la loi du 3 août 1891, l'introduction des plants de vigne, quelle que soit leur provenance, peut être autorisée dans les départements par décision du Conseil général, sanctionnée par arrêté du préfet. Mais cette autorisation n'est accordée qu'après avis : 1° du professeur d'agriculture ; 2° du comité départemental d'études et de vigilance.

Une fois libres de planter comme ils le désiraient, les viticulteurs ne virent pas encore la fin de leurs ennuis. Les cépages américains ne se conviennent pas dans toutes les terres ; ainsi, ils poussent mal dans les terrains calcaires ; un fonds argileux est nécessaire à d'autres ; pour tous, une fumure intensive est indispensable. De plus, le vin qu'ils donnent a un goût spécial, le plus souvent désagréable ; s'il est riche en alcool pour quelques plants, comme le Noah, pour d'autres (l'Othello par exemple), il n'a aucune force alcoolique. Lorsqu'on eut découvert le bon résultat du greffage, il fallut de longues recherches pour trouver les sortes françaises qui s'adaptaient le mieux aux porte-greffes américains.

Que de récoltes perdues pendant ce temps, que de fortunes disparues ! Beaucoup de petits propriétaires durent devenir ouvriers salariés ; le travail manquant, certaines contrées, comme les Charentes, se dépeuplèrent. Sur tous les points où la vigne a disparu, il n'est resté qu'un sol de médiocre valeur, la dépréciation totale peut être évaluée à plusieurs milliards.

Comme si le phylloxéra n'eut pas causé d'assez grands ravages, d'autres maladies se montrèrent : le mildew apparaît en 1878 : c'est un champignon qui dessèche et fait tomber les feuilles ; ses progrès furent de suite alarmants ; heureusement, on trouva vite le remède en mélangeant du sulfate de cuivre et de la chaux. Puis, le black-rot est constaté en 1885 dans le vignoble de Val-Marie, près de Ganges (Hérault). Cette maladie est encore causée par un champignon qui se développe à l'intérieur de certains organes de la vigne, les grappes par exemple. Il en résulte des taches caractéristiques et la destruction des parties atteintes. Le black-rot s'est surtout développé de 1894 à 1897 ; il s'est peu montré en 1898 et en 1900 et semble céder devant les traitements cupriques.

La production s'est ressentie de toutes ces maladies, de toutes ces luttes : de 84 millions d'hectolitres en 1875, elle tombe après diverses alternatives à 26 millions en 1879 et à 23 millions en 1889, le minimum de 1856 à 1900. On peut s'étonner de ne la point voir descendre plus bas encore, comme à l'époque de la crise

de l'oïdium. Il y a plusieurs raisons de ce fait. D'abord, le phylloxéra ne se répandit pas sur tout le vignoble à la fois comme l'oïdium ; sa marche, bien que rapide, suivit une progression régulière du Midi vers les régions septentrionales. D'autre part, les besoins de la consommation ne subissant pas une baisse parallèle à celle de la production des vins de raisins frais, pour les satisfaire, négociants et producteurs se mirent à fabriquer des vins artificiels. Les raisins secs, venus de l'étranger, augmentèrent de beaucoup le nombre d'hectolitres offerts aux consommateurs. Le sucrage surtout servit à répondre aux demandes des acheteurs.

Nous verrons plus loin quels furent le développement de ces industries et leurs conséquences sur la reconstitution du vignoble. Celle-ci s'avancait peu à peu, car l'année 1895 produisit 50 millions d'hectolitres. Cette récolte, comme on n'en avait pas vu depuis 1877, fut même la cause d'un commencement de mévente, laquelle n'eût d'ailleurs pas de suites, les vignes n'ayant rapporté que 39 millions d'hectolitres en 1894 et 26 millions en 1895. En 1896, l'année fut bonne (44,656,000 h.) ; mais les gelées de 1897 et 1898 empêchèrent la production de s'élever au-dessus de 32 millions d'hectolitres. L'historique des récoltes de 1899 et de 1900 est le même que celui de la crise présente.

Quelle avait été l'attitude du Gouvernement et des Chambres après l'apparition du phylloxéra ? Nous avons vu qu'une loi du 15 juillet 1878 avait réglementé la cir-

culation en France des plants, sarments, et même des feuilles et débris de vignes, des tuteurs ou échelas déjà employés, provenant de contrées phylloxérées. Cette loi modifiée et complétée par une autre du 2 août 1879, permettait au ministre de l'Agriculture et aux préfets de faire traiter par voie administrative les vignes reconnues malades dans une localité jusqu'alors indemne. Des subventions pouvaient être accordées aux viticulteurs qui traitaient leurs vignobles suivant l'un des modes approuvés par la Commission supérieure du phylloxéra, ou aux propriétaires organisés en associations syndicales temporaires dans le but de rechercher ou détruire l'insecte nuisible sur leur territoire. Ces associations approuvées par l'autorité administrative, étaient au début facultatives. Le mauvais vouloir de quelques propriétaires pouvant entraver l'œuvre commune, la loi du 13 décembre 1888 rendit ces syndicats obligatoires pour les contrées où l'invasion était menaçante et celles où l'emploi des moyens de préservation peut être tenté avec succès. Certaines modalités restreignaient ce que le principe avait d'excessif : par exemple, pour constituer un syndicat la majorité des adhésions devait comprendre au moins les $\frac{2}{3}$ des intéressés et représenter les $\frac{3}{4}$ de la superficie en vigne, ou bien comprenant les $\frac{3}{4}$ des intéressés et représenter les $\frac{2}{3}$ de la superficie.

Les lois de 1878 et 1879 avaient été votées en conformité des principes établis par la convention de

Berne (1878), qui résultait elle-même d'un accord signé au Congrès phylloxérique international de Lausanne (1877) par l'Allemagne, l'Autriche-Hongrie, l'Espagne, la France, l'Italie, le Portugal et la Suisse. Elles furent suivies, dans notre pays, de la loi du 1^{er} décembre 1887 qui exempt de l'impôt foncier les terrains plantés ou replantés en vignes jusqu'à ce que celles-ci aient dépassé la quatrième année. L'exemption est de droit, quelque soit la nature des plants; toutefois les vignes constituées au moyen de porte-greffes n'en jouirent de 1888 (D. 2 mai) à 1892 (D. 21 juin) qu'à partir du greffage; après ce dernier décret elles furent toutes exemptes dès la plantation. Bien que limitée aux arrondissements déclarés atteints par le phylloxéra, cette mesure législative fut un réel encouragement à la constitution de nouveaux vignobles. Dans les trois années qui suivirent sa promulgation, elle s'appliqua à 627,000 parcelles, situées dans 6,000 communes, d'une contenance totale de 208,000 hectares; et représenta un dégrèvement de 6,480,000 francs. De 1888 à 1898, 456,436 hectares, représentant 1,497,125 parcelles, dans 10,080 communes et 65 départements furent exempts de l'impôt; perte pour l'Etat : 21 millions en 10 ans. Son utilité est vivement combattue aujourd'hui et il nous semble que son abrogation est rendue nécessaire par la surproduction.

Depuis trente ans la viticulture et ses dérivés ont été l'objet des préoccupations constantes de nos législateurs.

Citer ici les lois, les projets innombrables, sur le régime des boissons, les alcools et les bouilleurs de crû, les vins de raisins secs ou de sucre, les fraudes, les douanes, ne serait que faire une longue et fastidieuse énumération. Nous préférons, lorsque nous traiterons les différentes parties de cette étude, rappeler la législation qui a régi chacune d'elles jusqu'à nos jours. Disons cependant qu'une troisième grande enquête eut lieu en 1881 : elle conclut à la suppression des divers droits sur les boissons et leur remplacement par une surtaxe de l'alcool. Il nous reste pour terminer cet historique à voir les débuts de la crise actuelle.

§ III. — La mévente. — L'année 1900.

En août 1899, le commerce des vins était démuni. La production de 1898 avait été médiocre et les négociants n'avaient plus en cave de vins légers avec lesquels on coupe les vins plus corsés de l'Algérie et de l'Espagne (1). Le stock général, au lieu d'une moyenne habituelle de 10 millions d'hectolitres, ne comprenait que 3 millions, c'est-à-dire la consommation d'un mois. A Nîmes, Montpellier, Carcassonne, on demandait les vins disponibles à raison de 20 ou 22 francs l'hecto. Le commerce

(1) Georges Villain, « La crise vinicole », articles du *Temps*, septembre-décembre 1900.

achetait même à ce prix des vins légers de plaine, *sur souche*, avant la vendange ; on pouvait espérer la hausse, la récolte étant mauvaise ou médiocre sauf dans le Midi. Seulement les viticulteurs, heureux de pouvoir vendre à un prix convenable, se hâtèrent trop de vendanger. Les raisins cueillis étaient simplement noirs et non pas mûrs ; par suite, les vins, en général, manquèrent de couleur et d'alcool. De plus, le rendement dépassait toutes les prévisions dans les départements méridionaux :

L'Aude récoltait.....	5.330.000 h.	contre	3.056.000	en 1898
L'Hérault —	12.360.000	—	6.745.000	—
Le Gard —	3.656.000	—	1.458.000	—
Les Pyrénées-Orientales...	2.915.000	—	1.100.000	—
Les Bouches-du-Rhône.....	1.324.000	—	915.000	—
Le Var récoltait,	1.234.000	—	682.000	—

Il est vrai qu'à côté, il y avait diminution de :

426.000 hectolitres	dans le	Puy-de-Dôme.
407.000	—	Saône-et-Loire.
275.000	—	Aube.
246.000	—	Côte-d'Or.

Ce n'est pas le chiffre de 47 millions (total de la récolte 1899) qui a écrasé les cours, c'est le trop-plein des 6 départements du Midi qui a jeté le désarroi sur le marché (1). Les 12 millions d'hectolitres qu'ils four-

(1) Dr Cot, « La situation vinicole », dans le *Progrès agricole et viticole de Montpellier* du 5 août 1900.

nirent en augmentation sur la production de 1898 furent cause de la baisse. En effet, les prix du début (16 à 18 francs l'hecto de petit-bouschet, 18 à 20 francs l'alicante-bouschet, soit 2 francs le degré en moyenne), qui faisaient dire que l'année 1899 contenterait le viticulteur à tous les points de vue, ces prix ne se maintinrent pas. Les propriétaires qui n'avaient pas une vaisselle vinicole suffisante baissèrent considérablement leurs offres, pour se débarrasser des excédents et des non-logés. Le commerce acheta quelques caves, remplit ses chais pour faire face aux premiers besoins, puis craignant une dépréciation du stock en magasin causée par les quantités restées chez les récoltants, il attendit.

Les viticulteurs ne pouvaient croire à un avilissement durable des cours : la récolte de 1898 avait été trop complètement enlevée pour que les premières opérations de la campagne 1899 eussent rempli les caves des acheteurs. Cependant les 4,800,000 hectolitres sortis de l'Hérault, du Gard, de l'Aude, des Pyrénées-Orientales et des Bouches-du-Rhône, et vendus à bas prix en septembre-octobre, répercutèrent la baisse au dehors en l'exagérant dans les pays de destination. La fabrication considérable de vins de sucre vint aussi s'opposer à toute reprise. Au début de novembre, plus de la moitié de la récolte était encore entre les mains des propriétaires. Le commerce n'achetait plus qu'au fur et à mesure de ses besoins ; la grosse spéculation était abandonnée. On offrait à peine 1 fr. 60, 1 fr. 70 du degré ;

les bons vins ne valaient que 15 à 20 francs. Dans la Gironde, malgré l'abondance de la récolte, les prix laissaient le propriétaire en perte : le Pontet-Canet était seulement vendu 850 francs le tonneau de 900 litres, les « bourgeois supérieurs » ne valaient que 525, 575 francs, d'une différence trop minime avec les vins de Palus qui trouvaient acquéreurs à 325 ou 350 francs. Dans le Midi, beaucoup de petits vins d'aramon ramassés dans les plaines, tournaient, devenaient troubles. Lorsqu'il y a abondance, les vins souffrent : on utilise les vieux foudres, des fûts en location ; gêné par le décuvage, on laisse le marc trop longtemps en contact avec le vin. Il en résulte des produits défectueux dont tout le monde veut se défaire et qui retardent la vente des bons vins.

Une courte reprise eût lieu en décembre : un propriétaire vendit 14,000 hectolitres à 18 fr. 50 ; le Mouton-Rothschild, dans le Bordelais, fut acheté à 2,100 francs le tonneau, ce qui est un prix raisonnable. Mais l'annonce de la totalité de la récolte, 53 millions d'hectolitres avec l'Algérie, et le chiffre élevé de la production du cidre, 21 millions d'hectolitres (au lieu de 10 en 1898), firent revenir le malaise.

Les premiers mois de 1900 trouvèrent le marché des vins inactif : le commerce restait fidèle à sa tactique expectante ; les producteurs attendaient le printemps où les affaires reprennent toujours de l'intensité en vue de la consommation estivale.

Avril et mai se passèrent sans accidents ; le vin ordinaire valait de 14 à 16 francs l'hectolitre, au-dessous de 12 francs, il n'y avait que des vins tarés ; les négociants ne recherchaient guère que les vins de coupage, bien que dans certaines contrées, le Médoc par exemple, la qualité eut été vraiment supérieure. Les sorties pendant le mois d'avril dans la région méditerranéenne n'atteignirent pas le 1/12^e de la production, et les expéditions totales pour cette même région du 1^{er} septembre 1899 au 30 avril 1900 (c'est-à-dire pendant huit mois) ne sont qu'à peine supérieures à la *moitié* du chiffre de la dernière récolte.

La mévente commence véritablement en juin 1900. Jusqu'alors le marché des vins avait fait preuve d'une grande lourdeur, les transactions étaient peu fréquentes et ne portaient que sur des quantités peu importantes ; mais enfin les prix ne causaient pas de pertes aux viticulteurs. La situation s'aggrave après la période des gelées. Depuis plusieurs années celles-ci ravageaient le vignoble et diminuaient fortement les apparences de récolte. En 1900, la température se maintient favorable, les vignes sont surchargées de grappes qui semblent devoir toutes arriver à maturité, après que la période critique du printemps s'est écoulée sans dommages. A mesure que la récolte s'annonce de plus en plus belle, négociants et producteurs s'affolent. Les premiers liquident leurs vins vieux ; certains qui avaient acheté au début à un prix élevé, cèdent à perte. Les viticulteurs

dont beaucoup ont encore leurs celliers pleins, sont pris de panique à la pensée de ne savoir où loger la future récolte ; ils offrent leurs vins à des prix chaque jour plus infimes sans se rendre compte qu'ils provoquent ainsi la débâcle du marché. Le commerce repousse tous les vins médiocres et ne consent à prendre les bons ordinaires qu'à 10 ou 12 francs au plus. Une crise de la fûtaille s'ajoute à la crise de production. Des négociants et des propriétaires, voyant l'apparence exceptionnelle du vignoble avaient accaparé en effet une grande quantité de fûts disponibles ; ils purent ensuite augmenter le prix des barriques dont la valeur tripla, quadrupla bientôt. La location des « transports », grosses pièces contenant 580 litres, passa de 2 et 3 centimes à 5 et quelquefois 10 centimes par jour avec des minima de location de six mois. Il y eût ainsi des contrats de louage qui se montèrent à 18 francs pour un objet valant un peu plus du double (1).

C'est dans ces conditions peu favorables pour la viticulture que se font les vendanges de 1900.

La campagne vinicole de 1899 s'est terminée d'une façon lamentable, le commerce ne proposant dans le Var, par exemple, que 13 à 15 francs des vins qu'il payait quelques mois plus tôt 20 ou 23 francs. Le mouvement ne reprend pas avec la nouvelle récolte. La *fièvre de début*, si active un an avant, n'existe pas. Les

(1) Georges Villain, le *Temps*, n° du 10 octobre 1900.

quelques échantillons qu'on porte sur le marché ne sont pas même regardés. Pourtant, le producteur ne cherche qu'à céder une partie de ses vins qu'il ne peut loger, à n'importe quel prix : personne ne lui fait de proposition sérieuse d'achat. Fin septembre, les aramons de plaine valent 5 ou 6 francs au plus ; aucun cours n'est fixé, c'est une véritable débâcle pour ce qui reste du stock 1899. Les frais de vendange ont été très élevés ; dans le Beaujolais on a payé des vendangeurs jusqu'à 6 fr. 50 par jour ; une partie des grappes pourrit sous la pluie et est laissée sur place par les propriétaires. Malgré la qualité de tous les vins, le commerce rejette de parti pris les vins de plaine, il ne veut que des vins de coupage pour *remonter* ceux qu'il possède de la dernière récolte. Et encore il prend juste un foudre, rarement deux. Un moment on a espéré une légère hausse après les pluies continuelles du 15 septembre au 3 octobre : les excédents sont remontés de 5 à 8 ou 10 francs. Mais la baisse a reparu plus forte que jamais et universelle : dans le Saumurois les gros-lots n'ont pu dépasser 22 à 25 francs la barrique de 225 litres ; dans la Loire-Inférieure les muscadets sont tombés de 110 fr., à 65, à 55.

Les associations de viticulteurs s'émeuvent et nous assistons pendant trois mois à des réunions, à des meetings continuels dans les pays de vignobles.

C'est le congrès des viticulteurs de l'Hérault qui ouvre le feu le 9 septembre à Pézenas : Les congressistes

donnent mandat à leurs représentants de poursuivre par tous les moyens possibles :

1° La réforme de l'impôt des boissons telle qu'elle a été soumise aux Chambres par le Gouvernement avec abrogation de la loi de 1884 sur le sucrage des vendanges ;

2° La suppression de l'octroi sur les boissons hygiéniques sans prorogation nouvelle ;

3° En attendant que le vote sur la réforme des boissons et l'abrogation de la loi de 1884 soient obtenus, la suppression du décret de 1885 qui a étendu abusivement la détaxe de sucrage aux marcs de vendange ;

4° L'unification des tarifs de transports, d'où doit découler leur réduction, notamment pour les petits tonnages ;

5° Enfin les viticulteurs de l'Hérault désirent que les maires des communes intéressées, ayant à leur tête les représentants élus, sénateurs, députés, conseillers généraux et d'arrondissement, fassent une démarche collective et pressante auprès du gouvernement à l'occasion des fêtes du 22 septembre pour la réalisation des réformes *toujours promises, toujours différées*.

Et comme nous sommes dans le Midi, pays des résolutions énergiques, le Congrès décide qu'il y a lieu de prononcer « la grève des corps élus », au cas où malgré tous leurs efforts et après avoir épuisé tous les moyens que la loi leur donne, le gouvernement ne consentirait pas à abroger le décret de 1885.

Mêmes vœux au Congrès de Nîmes qui réunit des viticulteurs du département du Gard, le 1^{er} octobre ; toutefois la question de *grève* est écartée.

Le 23 septembre, le meeting viticole de Beaune reconnaissait comme causes de la mévente : l'abondance de la récolte pendante ; l'insuffisance du matériel vinicole ; le caractère excessif des droits d'octroi et de circulation ; la fabrication et la vente frauduleuse de vins de sucre coupés de vins exotiques. Il conseillait comme remèdes : de voter la réforme des boissons ; de loger les vins le mieux possible ; et de s'entendre pour ne pas céder à vil prix, en établissant des prix minima ; séance tenante, il fixait ces cours au-dessous desquels le producteur était en perte. Seulement, ce n'était là qu'une résolution toute théorique, car il eut fallu l'adhésion de toutes les régions vinicoles pour qu'on pût l'opposer aux acheteurs.

Autres réunions à Narbonne (15 octobre), à Draguignan (17 octobre), à Carcassonne (28 octobre), à Bordeaux (29 octobre), à Chàlon-sur-Saône, Toulon et Albi (9-18 novembre 1900). Une nouvelle opinion apparaît qui est résumée dans un vœu du Conseil général du Var : « A dater du 1^{er} janvier 1901, le vin naturel, tel qu'il est défini par la loi, circulera librement sur tout le territoire de la République et sera affranchi de toutes taxes de quelque nature qu'elles soient. » On ne se contente plus du projet de réforme Caillaux sur le régime des boissons, lequel conserve un droit de circulation ;

on veut le « vin libre ». Suivant l'expression d'un congressiste, il faut que le viticulteur puisse apporter sur le marché une barrique de vin comme un sac de blé et qu'il la cède à son gré sans que la régie s'en occupe.

La question de distribution d'un quart de vin aux soldats de l'armée de terre, comme cela se pratique dans la marine, est envisagée favorablement (Chalon-sur-Saône, Toulon, Draguignan).

Les bouilleurs de crû, menacés par un des articles du projet Caillaux, protestent eux aussi. Si le Congrès de Draguignan propose pour remplacer les taxes sur les vins une surtaxe sur l'alcool et son monopole par l'Etat, par contre le syndicat agricole d'Hyères et les viticulteurs de Carcassonne réclament la conservation intégrale du privilège ; au cas où la surtaxe sur l'alcool serait votée, il faudrait établir une distinction entre les eaux-de-vie et les alcools d'industrie. Des réunions spéciales de bouilleurs de crû ont lieu à Cazaubon et à Estang (Gers). Les propriétaires du Bas-Armagnac y réclament les mesures les plus énergiques contre les fraudeurs qui déconsidèrent leurs produits en les mélangeant avec des alcools d'industrie et en revendant le tout sous la dénomination d'Armagnac. Tout en s'associant aux vœux légitimes des populations viticoles du Midi qui réclament la détaxe des boissons hygiéniques, ils prient les sénateurs et députés du Gers de subordonner leur concours à ce projet, à la condition que les eaux-de-vie de vin soient elles-mêmes comprises dans

la catégorie des boissons hygiéniques. Ils demandent qu'au cas où le privilège des bouilleurs de cru serait supprimé, il soit établi des *entrepôts réels* où les producteurs qui voudraient s'affranchir de l'exercice auraient la latitude de déposer et de warranter leurs récoltes d'eau-de-vie. Enfin, dans tous les cas, si les bouilleurs de cru doivent être soumis à l'exercice, cette mesure devra être générale et s'appliquer aussi bien aux petits distillateurs de cidres, poirés, etc., qu'aux grands bouilleurs de vin.

Pendant que se succédaient assemblées et meetings, discours et vœux, la vente des vins reprenait-elle ? Loin de là, les cours subissaient une stagnation complète ; ce n'était même plus la baisse, c'était l'arrêt complet des affaires. Il n'était plus question de vin dans un pays où toutes les caves étaient pleines. Comme on en trouvait dans toutes les régions, le consommateur s'alimentait sur place. Le commerce d'avant-garde, celui qui spéculait, ayant perdu de l'argent avec la dernière récolte, n'avait plus de crédit. D'ailleurs, depuis la mévente, il tourne dans un cercle vicieux, car plus les affaires sont difficiles, plus le crédit se resserre ; et plus le crédit fait défaut, plus les affaires sont malaisées.

D'après les rares achats opérés on cotait en décembre les bons vins courants du Midi 12 francs l'hecto ; les vins de plaine 6 à 8 francs ; les inférieurs 4 francs ; quant aux défectueux, ils se distillaient : pas assez ce-

pendant pour les empêcher de nuire à la vente des bons produits.

Dans le Loir-et-Cher, les vins blancs valaient 45 fr. le poinçon de 228 litres ; dans le Saumurois, les vins de chenin blanc qui ne rapportent guère que 30 barriques à l'hectare et qui se vendaient couramment de 150 à 180 francs les 225 litres ne furent achetés que 80 fr. nus et 90 francs logés. Or, pour loger ces vins, les propriétaires furent obligés de dépenser jusqu'à 24 ou 26 francs pour avoir un fût (225, 228 litres) dans le Mâconnais, 28 francs dans la Côte-d'Or et le Loir-et-Cher.

Telle était la situation lorsqu'intervint le vote de la loi du 29 décembre 1900 qu'attendaient avec impatience les viticulteurs ; nous verrons plus loin (1) si, depuis sa mise en vigueur, elle a réalisé leurs espérances.

(1) Voir page

CHAPITRE II

CAUSES DE LA CRISE

Les causes de la crise de la viticulture sont très nombreuses. Les unes sont récentes, les autres ont une origine déjà lointaine ; certaines n'ont eu qu'une influence momentanée, d'autres sont plus durables. Voici l'énumération des principales :

- | | | |
|--|---|---|
| I. Concurrence des vins factices et étrangers. | { | 1 ^o Sucrage à taxe réduite.
2 ^o Vins de raisins secs.
3 ^o Fraudes.
4 ^o Importations. |
| II. Restrictions à la consommation..... | { | 1 ^o Concurrence des alcools d'industrie.
2 ^o Campagne anti-alcoolique ; le thé, le cidre, la bière.
3 ^o Diminution des exportations. |
| III. Entraves à la circulation..... | { | 1 ^o Régime fiscal des boissons.
2 ^o Octrois.
3 ^o Inégalité des tarifs de transport. |
| IV. Surproduction et manque d'outillage vinaire. | | |

§ 1^{er}. — **Concurrence des vins factices et étrangers.**1^o *Sucrage à taxe réduite.*

La fabrication des vins de sucre a été une des principales causes de la mévente. En effet, la baisse des prix résulte ordinairement de l'augmentation des quantités offertes sur le marché. Les deux ou trois millions d'hectolitres fabriqués au moyen du sucrage en 1899 et en 1900 sont venus accroître la production déjà trop forte des petits vins, empêcher la vente de ceux-ci et nuire à la consommation des vins de choix.

La méthode du sucrage des vendanges, destinée à compenser le défaut de maturité des raisins, remonte au XVIII^e siècle. Chaptal la recommandait en 1800 (*Dictionnaire d'Agriculture*, article « vin ») « pour remédier aux vices de la fermentation lorsque le défaut de sucre dans le raisin est un obstacle à la formation de l'alcool en quantité suffisante ». De là le nom de *chaptalisation* quelquefois donné à cette coutume.

Dans la pratique, le sucrage ne fut guère employé jusqu'à l'apparition du phylloxéra. Un essai de fabrication d'une matière sucrée, le sirop de fécule, obtenue en traitant par l'acide sulfurique l'amidon ou la fécule, donna de si mauvais résultats lorsqu'on eut mélangé ce produit aux moûts de vendanges, que le sucrage fut pour longtemps condamné. Lors de la crise de l'oi-

dium, une tentative de dégrèvement des sucres destinés aux vendanges ne réussit pas.

La pénurie des vins naturels causée par les ravages du phylloxéra et du mildew, l'abaissement du prix des sucres firent songer de nouveau à se servir du sucrage. La pratique en devint bientôt générale ; à tel point que le législateur dut s'en préoccuper lors de la modification du régime des sucres. La loi du 29 juillet 1884, en posant comme base de l'impôt le poids des betteraves au lieu du jus, relevait le tarif. Mais dans son article 2 elle réduisait à 20 francs les 100 kilos de sucre raffiné, les nouveaux droits établis sur les sucres bruts ou raffinés de toute origine employés au sucrage des vins, cidres et poirés *avant la fermentation*. Elle laissait à un règlement d'administration publique le soin de prendre les mesures applicables à l'emploi de ces sucres. C'est ce règlement que sanctionna le décret du 22 juillet 1885.

Il porte dans son article 1^{er} que le bénéfice de la réduction de taxe s'applique aux viticulteurs qui veulent soit relever le degré alcoolique de la totalité ou d'une partie des vins provenant de leur récolte, soit utiliser les marcs de leur vendange en faisant des vins de marc, ainsi qu'aux acheteurs de vendanges. Les quantités de sucre à employer ne peuvent dépasser 20 kilos par 3 hectolitres de vendanges, pour relever le degré alcoolique, et 50 kilos pour la même quantité de vendanges pour la fabrication des vins de marc.

Le décret dépassait de beaucoup les prévisions de

la loi. Celle-ci n'avait été votée sur la proposition de M. Bisseuil, député de la Charente, que pour remonter le degré alcoolique des vins provenant de raisins que le phylloxéra empêchait de bien mûrir. Sa rédaction en est la preuve : elle ne cite que les sucres employés *avant la fermentation*, et ne s'occupe pas des boissons obtenues avec des marcs déjà fermentés. D'un autre côté, il est question dans le décret des *acheteurs* de vendanges ; on n'en avait pas parlé en 1884. Enfin les quantités maxima de sucres détaxés étaient généralement accordées.

Pourquoi cette surenchère des avantages accordés aux viticulteurs ? C'est que les auteurs de la loi de 1884 ont voulu améliorer la qualité des vins tandis que le décret de 1885 recherche surtout à faire concorder la quantité des boissons produites avec les besoins de la consommation ; seulement, ces intentions ont été dépassées dans la suite.

Avant le phylloxéra, les vignerons se servaient des marcs, ou résidus des grappes qui ont été pressées, pour faire une boisson aigrelette, la piquette, qui servait à la consommation familiale. Ils se contentaient, pour l'obtenir, de verser de l'eau sur les marcs et n'avaient qu'un produit sans grande force alcoolique (4 ou 5 degrés).

Mais lorsque les vignes malades ne donnèrent plus les mêmes rendements, lorsque de grandes facilités furent accordées aux acheteurs de sucres pour vendanges, la production des piquettes devint une industrie. On

ajouta du sucre à l'eau et aux marcs, et après une nouvelle fermentation on obtint une boisson qui se vendit comme vin naturel. L'opération était fructueuse, plus avantageuse encore que celle qui consistait à relever le degré d'alcool. En effet, dans ce dernier cas, 3 hectos de vendange donnant 2 hectos de moût, chaque hecto de moût pouvait, d'après le décret de 1885 recevoir 10 kilogrammes de sucre qui produisaient 5° 8, 10° d'alcool. Si le moût avant toute addition de sucre devait fournir un vin de 5° 2/10°, ce vin était remonté à 11°; s'il devait produire un vin de 10 ou 11°, comme le décret ne faisait pas de distinctions, on avait des vins de 15 à 16°, qui se prêtaient au mouillage, mais qui pouvaient tout au plus être dédoublés. Avec le système des vins de marcs, le « *sucreur* » qui voulait spéculer, obtenait pour 300 kilos de vendange (ou 3 hectos, un hectolitre de raisins frais pesant 100 kilos) :

1^{ment} : 20 kilos de sucre pour sucrer ladite vendange ;
puis 2^{ment} : 50 kilos de sucre pour faire des vins de 2° cuvée. Soit 70 kilos de sucre pour 300 kilos de vendange.

Or, 300 kilos de vendange produisent en moyenne 20 degrés d'alcool, et 70 kilos de sucre produisent 40°. Notre industriel pouvait alors vendre 2 hectos à 10 degrés, plus 5 hectos à 8 degrés (1). Il avait plus que triplé sa production et à peu de frais.

(1) Saint-René-Taillandier, « Le sucrage des vendanges à prix réduits », *Revue de viticulture*, 1899, tome XII.

On constate vite les abus de la méthode et dès 1887, le Parlement imposa une surtaxe de 20 0/0 aux sucres destinés aux usages fixés par la loi de 1884 (L. 27 mai 1887). Cette surtaxe, qui portait le droit à 24 francs les 100 kilos fut maintenue par la loi du 24 juillet 1888 et rendue définitive par la loi du 5 août 1890.

D'autres mesures restrictives furent prises dans la suite. C'est ainsi que la loi du 14 août 1889 décide que le produit de la fermentation des marcs de raisins frais avec addition de sucre et d'eau ne pourra être expédié, vendu ou mis en vente que sous le nom de vin de sucre (art. 2); les fûts ou récipients qui le contiendront devront porter en *gros caractères* la mention « vin de sucre » (art. 4). La loi du 11 juillet 1891 ordonne que les vins de marc et de sucre soient suivis, chez les marchands en gros ou en détail et chez les entrepositaires, au moyen de comptes particuliers et distincts. Enfin d'après la loi du 6 avril 1897, la fabrication et la circulation en vue de la vente des vins de marc et de sucre sont interdites; à l'avenir la production de ces vins doit être limitée aux besoins de la consommation du récoltant des membres de sa famille et du personnel domestique attaché à son exploitation.

On pourrait croire qu'en présence d'une législation aussi précise et aussi limitative, le vin de sucre disparut de la circulation. Il n'en fut rien: sauf en 1889 et en 1893 où il y eut une diminution assez importante, les quantités de sucres employées ont dépassé 30 mil-

lions de kilos chaque année de 1886 à 1899. Elles ont atteint leur maximum, il y a deux ans ; *39 millions de kilos* ! La régie divise ces 39 millions en 12 millions 383,641 kilos employés en 1^{re} cuvée, et 26,693,649 destinés à la fabrication de vins de 2^e cuvée. Il est probable que la différence est encore plus grande entre les deux modes d'emploi car la plupart des quantités déclarées pour la 1^{re} cuvée servent pour la 2^e. Sans doute, les employés des contributions indirectes devaient veiller à ce que les prescriptions du règlement de 1885 fussent observées : tant de kilos de sucre pour la 1^{re} cuvée, tant pour la 2^e. Mais une fois que le sucreur avait fait sa déclaration et payé son achat, la régie ne lui demandait qu'une chose, c'était de dénaturer le sucre en l'arrosant de mout ; la dénaturation accomplie, il était libre de faire ce qu'il voulait dans sa cave (1).

Les quantités de vins de 2^e cuvée évaluées par l'Administration sont donc fort au-dessous de la réalité :

Années	Quantités de vins de 2 ^e cuvée
—	—
1885.....	365 053 hectolitres.
1886.....	4.359.524 —
1887.....	4.885.175 —
1889.....	4.403.763 —
1891.....	4.774.047 —
1893.....	4.047.056 —
1896.....	4.339.773 —
1898.....	4.751.871 —
1899.....	4.873.988 —

(1) Saint-René-Taillandier, op. cit.

M. le Dr Cot estimait en 1900 que l'on fabriquait chaque année *trois millions* d'hectos de 2^e cuvée. Ce chiffre ne paraît pas exagéré, étant donnés surtout les deux récents agents de production de ces vins ; la vente de raisins frais et le glucosage.

Autrefois, les consommateurs et négociants qui ne possédaient pas de vignobles achetaient le vin tout fait et ne songeaient pas à pratiquer la vinification. Durant ces dernières années, ils prirent l'habitude d'acheter les raisins frais, de les transporter chez eux où ils les trituraient à leur aise. Ils y furent encouragés par les viticulteurs enchantés de vendre leur récolte sans frais de manipulations, pressurage et entonnage, et par les compagnies de chemin de fer qui leur accordaient des réductions spéciales. Eux-mêmes y trouvaient un profit assuré. Voici, en effet, une évaluation que nous empruntons au Dr Cot (1) :

Le décret de 1885 accorde : 10 kilos de sucre par hecto de vin pour relever le degré, et 25 kilos par hectolitre de vin de marc.

Sur ces bases, 1,000 kilos de vendanges représentant 7 hectos de vin naturel donnent droit à :

75	kilos de sucre	pour relever le degré.
175	—	pour vin de 2 ^e cuvée.
245	kilos.	

(1) Dr Cot, *La situation vinicole*.

245 kilos de sucre donnent 144° d'alcool ou 18 hectos de vin à 8°. 1,000 kilos de vendange fournissent donc 7 hectos de vin naturel, plus 18 hectos de vin fabriqué à 8°; total : 25 hectos.

Prix de revient de ces 25 hectos rendus dans les divers pays de consommation :

$$\begin{array}{r}
 1.000 \text{ kilos de vendange à } 12 \text{ francs les } 100 \text{ kilos} = 120^f \text{ »} \\
 245 \text{ kilos de sucre à } 64 \text{ francs les } 100 \text{ kilos} = 156 \text{ } 80 \\
 \hline
 276^f \text{ } 80
 \end{array}$$

Pour une distance de 500 kilomètres, nous avons 27 fr. 50 par tonne de transport (série 5) :

$$276^f \text{ } 80 + 27^f \text{ } 50 = 304^f \text{ } 30 \text{ et } \frac{304^f \text{ } 30}{25} = 12^f \text{ } 17$$

C'est donc 12 fr. 17 que coûtera à l'acheteur en question l'hectolitre de vin rendu chez lui s'il habite à 500 kilomètres du lieu de production. S'il est plus éloigné, l'augmentation provenant des frais de transport sera insignifiante. En effet, d'après le même barème 1,000 kilos de vendanges coûtent : 31 fr. 50 pour 600 kilomètres; l'hectolitre rendu revient à 12 fr. 33 d'après l'exemple ci-dessus; de Perpignan à Paris (913 kilomètres), 44 fr. 30 par tonne, 12 fr. 84 l'hectolitre; de Perpignan à Lille (1160 kilomètres), 45 fr. 60 par tonne, 12 fr. 90 l'hectolitre. La majoration n'est que de 73 *centimes* pour un parcours doublé.

Or, dans le Midi, où le vin est moins cher que dans

toutes les autres contrées vinicoles, le bon vin ordinaire vaut au moins 13 à 15 francs (*année de mévente*). Les transports des vins étant beaucoup plus élevés que ceux des vendanges, on voit quel intérêt le consommateur du Nord avait à faire venir des raisins frais.

Il ne faut dès lors pas s'étonner des grandes quantités de vendanges expédiées par les départements du Midi.

Eu 1897, les sections de Valence, Marseille et Nîmes expédiaient 10,120 wagons contenant environ 455,000 quintaux ; elles en chargeaient 12,704 en 1899 représentant 840,000 quintaux (1). Cette même année 1899, le Midi envoyait vers le Nord les quantités suivantes :

Vaucluse.....	35.000.000 kilos.
Gard	30.000.000 —
Bouches-du-Rhône	45.408.000 —
Var.....	40.675.000 —
Hérault	5.444.000 —
Pyrénées-Orientales.....	2.151.000 —

Soit environ 100,000 tonnes représentant 700,000 hectolitres de vin naturel, et 1,800,000 hectolitres de vin de sucre.

En même temps que la fabrication des vins de sucre avec les raisins frais se développait le glucosage. Les viticulteurs étaient sollicités de remplacer pour le su-

(1) G. Villain, « *La crise vinicole* », dans le *Temps* du 19 novembre 1900.

crage, les sucres cristallisés de canne ou de betterave par des produits appelés « sucre de raisin » ou « sucre façon raisin », et qui n'étaient en réalité que des glucoses provenant de la saccharification des matières amylacées (amidon de maïs ou fécule de pommes de terre). On faisait valoir aux intéressés l'avantage d'échapper à toute surveillance ainsi qu'à la publicité des opérations, par suite du manque de concordance entre les droits sur les sucres et les droits sur les mélasses. Aucune loi, aucun règlement ne prévoit et ne limite l'emploi des glucoses pour le sucrage des vins ; tout le monde peut s'en procurer sans aucune formalité.

Dans ces conditions, la régie était désarmée pour réprimer la fabrication de vin *glucosé*. Elle ne pouvait que faire analyser le vin qui sortait de chez un propriétaire suspect. Même dans ce cas, elle restait souvent impuissante. En effet les glucoses du commerce contiennent parfois différentes substances, notamment de la dextrine qui ne se transforme pas en alcool et subsiste en nature dans le vin. Lorsqu'on reconnaît la présence de la dextrine dans la boisson analysée, il y a matière à poursuite pour falsification (adjonction de substance étrangère à la composition normale du vin, augmentation de la proportion d'extrait sec). Mais les progrès de l'industrie ont fait disparaître presque complètement la dextrine : et lorsque le vin est sucré avec des glucoses, les chimistes et les experts sont dans l'impossibilité de s'en rendre compte.

La quantité de vins ainsi fabriqués ne peut donc être connue ; en tous cas, elle doit être élevée.

La réaction contre le sucrage acquit une grande intensité après la récolte de 1899. Dès le mois de juin 1900, la société d'agriculture de Draguignan, émettait le vœu « qu'il soit tenu un tableau dans l'endroit le plus apparent de chaque bureau de régie, contenant en caractères très lisibles la liste des personnes de la commune ayant bénéficié de la taxe, et des quantités de sucre employées ». Dans la séance de la Chambre du 2 juillet 1900, M. Pams signalait les abus de sucrage, et citait des livraisons de 20,000, 30,000, et même 40,000 kilos de sucres détaxés pour une seule demande. Le ministre des Finances répondit que le décret de 1885 ne lui permettait guère d'agir en l'absence d'une indication précise de la Chambre ; mais celle-ci consultée ajournait la discussion, après l'intervention des représentants des sucriers du Nord. Cependant, des circulaires du directeur général des contributions indirectes (28 août 1900), du ministre de l'Agriculture (8 septembre), rappelaient celles un peu plus anciennes des ministres de l'Intérieur et des Finances, et préconisaient divers moyens préventifs et répressifs contre les excès de sucrage. En fait, ces mesures étaient bien anodines (ex. : surveillance des récoltants suspects, prélèvements d'échantillons à la sortie de leur vin).

Aussi l'opinion publique ne s'en contenta pas, et

dans toutes les réunions de septembre à décembre 1900, elle ne cessa de réclamer l'abrogation de la loi de 1884 et du décret de 1885. Une association se fonda même dans l'Indre-et-Loire, à Vouvray et à Rochecorbon, entre vignerons qui s'interdisaient la faculté d'employer du sucre pour remonter le degré alcoolique de leurs vins.

La campagne vinicole de 1900 employa 16 millions 842,184 kilos de sucres détaxés (au lieu de 39,077,290 en 1899), dont 11,404,678 pour les vins de 2^e cuvée. La diminution existe, il est vrai, mais n'aurait-elle pas dû être beaucoup plus sensible en face de l'énorme augmentation de la récolte, et de la baisse des prix ?

Le sucrage sous toutes ses formes était donc un danger persistant pour notre production, un obstacle au relèvement des cours du vin naturel ; et il faut savoir gré au Parlement de l'avoir réduit à la consommation familiale par la loi du 29 décembre 1900. Nous verrons plus loin si la réforme n'eût pas gagné à être complète (1).

2^o Vins de raisins secs.

Lorsque l'invasion phylloxérique eut réduit notre production vinicole, on chercha par tous les moyens à faire face aux besoins des consommateurs. Une des méthodes trouvées fut la fabrication de vins avec des rai-

(1) Voir page .

sins secs venus de Grèce et de Turquie pour la plupart, et d'Espagne ou d'Italie pour une faible partie. L'alcool contenu dans ces raisins donnait après leur macération assez de force au liquide produit pour permettre à ce dernier d'être vendu comme vin par les négociants. On compta bientôt 100 à 150 fabriques et les importations passèrent

de 5 millions de kilos avant 1877 à 30 millions de kilos en 1878

—	—	78	—	1880
—	—	98	—	1887
—	—	105	—	1890

La production des vins artificiels ainsi obtenus suivit la même progression :

238.000 hectolitres en 1871			
1.619.000	—	1884	
2.273.000	—	1885	
2.820.000	—	1886	
2.227.000	—	1888	

De 1889 à 1892, elle oscilla autour de 1,800 milliers d'hectolitres, puis elle commença à fléchir. De même que pour les vins de sucre, la viticulture s'efforça d'annihiler la concurrence que faisaient les raisins secs à ses produits, lorsque son domaine se reconstitua. Plus heureuse qu'avec les sucreurs, elle obtint la fermeture d'une partie des fabriques de ces vins. Ce résultat fut acquis grâce aux lois votées de 1889 à 1894.

Deux de ces lois (loi de finances du 17 juillet 1889

et loi du 26 juillet 1890) établissaient un régime intérieur et spécial pour cette fabrication : droit d'entrée dans les villes à raison de 100 kilos de fruits pour trois hectos de vin ; — droit intérieur de fabrication de 0 fr. 40 par degré de richesse alcoolique et par hectolitre jusqu'à 10° ; de 0 fr. 60 par degré de 10° à 15°, sans que la quantité d'alcool imposé put être inférieure à 25° par 100 kilos de raisins secs ; au-dessus de 15°, surtaxe des vins alcoolisés (art. 7, L. 26 juillet 1890). La *loi Griffé* du 14 août 1889, qui avait surtout pour but de combattre la sophistication, exigea, comme nous l'avons vu pour les vins de sucre, la vente des vins de raisins secs sous leur véritable dénomination, l'inscription en gros caractères sur les fûts de la nature du produit, et la couleur spéciale des titres de mouvement.

Ces mesures d'ordre intérieur n'auraient peut-être eu qu'une efficacité médiocre si, concurremment, les Chambres n'eussent relevé les tarifs douaniers.

Avant 1892, les raisins secs ne payaient qu'un droit d'importation de 6 francs par 100 kilos. La loi de douanes du 11 janvier 1892 éleva ce droit à 15 francs au tarif minimum et à 25 francs au tarif général.

Seulement cette même loi, dans son article 12, modifiait le droit de fabrication (V. L. 26 juillet 1890) et l'abaissait à 1 franc par hectolitre de vin de raisins secs pris en charge, chiffre qui correspondait à 3 francs pour 100 kilos. En établissant le droit sur le produit fabriqué

et non sur la matière première, on enlevait bien tout intérêt à l'introduction des raisins en fraude. Mais les fabricants n'étaient atteints que d'une façon relative par le nouveau régime. Avant la loi de 1892, ils payaient pour 100 kilos de raisins : 6 francs de droit de douane, plus 10 francs au moins de droit de fabrication (25° à 0 fr. 40), total 16 francs. Après, ils devaient verser 15 francs à la douane (tarif minimum) et 3 francs à la régie. La surélévation des taxes n'était que de 2 francs par 100 kilos, ou 0 fr. 66 par hectolitre de vin fabriqué.

C'est pourquoi la production des vins de raisins secs fournit encore en 1892, 1,055,178 hectolitres, et en 1893 (malgré l'abondance de la récolte) 834,236 hectolitres.

Une nouvelle barrière douanière s'imposait ; les viticulteurs l'obtinrent par la loi du 14 novembre 1894 (*loi Turrel*). Les droits montaient à 25 fr. au tarif minimum et à 40 francs au tarif général.

Cette fois, l'industrie était atteinte. La loi du 6 avril 1897 lui porta un dernier coup, en spécifiant que la fabrication, la circulation et la vente des vins de raisins secs seraient soumises aux droits régimes de l'alcool pour leur richesse alcoolique totale acquise ou en puissance.

Dès lors, à part une augmentation en 1896, causée par la mauvaise récolte de 1895, les quantités iront constamment en diminuant :

Années.	Quantités.
1895.....	458.000 hectolitres.
1896.....	888.000 —
1897.....	451.000 —
1898.....	128.000 —
1899.....	108.065 —
1900.....	93.451 —

La fabrication des vins de raisins secs n'a été qu'une des causes secondaires de la crise viticole. Elle a cependant eu son influence nuisible dans les premières années de la replantation, et a contribué pour une large part à la méfiance contre le vin et à la perte du goût des consommateurs.

3° *Fraudes.*

La vente de vins étrangers, de Portugal, d'Espagne, d'Italie, de vins de sucre, de vins de raisins secs, en jetant la confusion dans les marchés vinicoles, en faisant perdre le goût de notre boisson nationale, a encouragé depuis quinze ans toutes les adultérations. Non contents de dédoubler les vins corsés, les fraudeurs ont fabriqué des liquides n'ayant de vin que le nom. Un récent procès jugé par le Tribunal de la Seine, a montré jusqu'où pouvait aller leur audace. Le négociant poursuivi, avec des vins achetés 43 fr. 50 l'hecto, sans tenir compte des frais généraux, pouvait vendre 40 fr. 33 et faire des bénéfices nets de 94,000 francs par an. Pour arriver à ce résultat miraculeux, l'analyse a révélé que dans les

mixtures offertes aux consommateurs, ledit commerçant ajoutait à de notables proportions d'eau une quantité considérable d'acide tartrique. L'acide servait à dissimuler le *mouillage* en augmentant le poids de l'extrait et de l'acidité, on ajoutait un colorant quelconque et on avait un beau « *vin* » noir et alcoolique. Les livres constataient des achats de 14,000 kilos d'acide tartrique en une seule année.

On en était arrivé dans les « baptistères » à donner aux liquides fabriqués une composition absolument conforme aux moyennes des laboratoires officiels de chimie. Les sels minéraux, la glycérine, le glucose, la potasse, le plâtre, la fuchsine, savamment combinés, produisaient une boisson d'un goût agréable et que beaucoup de consommateurs préféraient à nos anciens crûs.

Seulement comme ces manipulations changeaient les proportions du vin, lui adjoignaient toutes sortes de principes nuisibles, elles facilitaient le développement d'une série de maladies, accidents digestifs et troubles de la nutrition. Il faut constater ici la cause primordiale de la prohibition du vin par le corps médical, prohibition que les médecins ne surent ou ne voulurent pas modifier après la réapparition du vin naturel, mais qui au début pouvait se soutenir en face de la fraude.

L'usage des boissons frelatées a eu un autre inconvénient ; il a entraîné une véritable déformation du goût.

On n'a plus savouré le parfum et le bouquet naturel ; on a dédaigné et méprisé le goût de terroir, et on a voulu toujours le même vin. Le commerçant, grâce à ses mélanges et coupages, fournit à son client une boisson semblable plusieurs années de suite. Le vigneron, lui, ne peut garantir que son vin aura la même saveur dans deux récoltes successives : les conditions atmosphériques changeront la maturité du raisin, et par suite le moût sera plus ou moins coloré, aura une plus ou moins grande acidité ; les divers plants du vignoble n'auront pas le même rendement (1).

Le consommateur donnera la préférence au négociant pour ne pas modifier le goût du vin qu'il a pris l'habitude de boire. Ne faisant plus de différence entre les vins fins et les vins courants, il ne s'occupera plus que de la question de prix. La qualité fera place à la quantité. Un négociant de Bercy offrait, en 1899, à un propriétaire de Touraine, 90 francs d'une barrique (250 litres) d'Othello, et 67 francs seulement d'une barrique de groslot de Cinq-Mars. C'est que l'Othello, malgré son goût foxé, est coloré et acide ; « il supporte l'eau », tandis que le groslot donne un vin frais et léger. L'acheteur s'inquiète surtout du volume exact du liquide qu'il compare à la somme proposée, et il donne sa clientèle à celui qui lui offre beaucoup de vin pour peu d'argent.

(1) G. Villain, le *Temps* du 27 décembre 1900.

Voilà le vrai motif de la crise du Bordelais. Dans cette contrée, la surproduction n'est pas inquiétante, car on y a conservé les cépages fins à maigre rendement; le sucrage s'y est moins développé qu'ailleurs. Et cependant il y a eu une baisse de prix écrasante, dépassant 50 ou 60 0/0 pour les grands crus. Les vins célèbres du Médoc qu'on vendait 4 et 5,000 francs il y a dix ans, ne valaient plus en 1900 que 1,400 ou 1,500 fr. La clientèle bourgeoise ne sait pas qu'elle peut avoir maintenant de très bons bordeaux au prix que l'on payait avant le phylloxéra. Elle ignore que des caves et des chais sont surabondamment pourvus des excellentes récoltes des trois dernières années (1). Elle en est restée à l'impression produite par les « *bordeaux authentiques* », fabriqués avec des vins d'Espagne et des trois-six d'industrie à partir de l'invasion phylloxérique et lors de la hausse du vrai vin bordelais.

Concurrence à la vente des vins naturels, altération du goût, avilissement des produits, tels sont les résultats des fraudes sur les vins.

Le législateur a cherché à les réprimer, mais la fréquence et la répétition des lois en cette matière prouvent son impuissance ;

Sans oublier l'article 423 du Code pénal sur la tromperie dans la vente des marchandises, et la loi du 5 mai 1855 appliquant aux boissons le dispositif de la loi du

(1) G. Villain, op. cit., dans le *Temps* du 25 avril 1901.

27 mars 1851 sur les falsifications des denrées alimentaires, citons :

La loi du 14 août 1889 qui indique au consommateur la nature du produit vendu sous le nom de vin et cherche à prévenir la fraude par des inscriptions sur les fûts, la couleur des acquits ou congés, etc.

La loi du 11 juillet 1891 prohibant l'addition aux liquides vineux des matières colorantes, des acides, du chlorure de sodium au-dessus d'un gramme par litre, ainsi que la vente des vins plâtrés contenant plus de 2 grammes de sulfate de potasse ou de soude par litre.

La loi du 24 juillet 1894 réprimant l'alcoolisation et le mouillage même si l'acheteur est averti.

La loi du 6 avril 1897 entravant la fabrication des vins de raisins secs et défendant la vente des vins de sucre.

Enfin, un projet de loi ayant le même but est en ce moment soumis aux délibérations de la Chambre après avoir été adopté par le Sénat.

On a prétendu que ces lois avaient été mal appliquées, ou même méconnues : La société des Agriculteurs de France émettait dans son congrès de 1901 un vœu en faveur de poursuites plus énergiques. Quelque temps avant, en juin 1900, l'Association syndicale des viticulteurs-propriétaires de la Gironde demandait aux pouvoirs publics de ne pas accorder leur clémence aux fraudeurs. Elle prétendait « que depuis quelque temps les jugements rendus par les tribunaux en matière de fraude n'ont pas reçu leur stricte application et que les

peines de prison ont été généralement transformées en celles d'amende. »

Nous ne savons à quels procès cette société faisait allusion ; mais il est bien certain que la possibilité de transiger avec la régie encourage certains fraudeurs à continuer leur trafic.

Leur audace ne connaît pas de bornes. N'a-t-on pas vu récemment un négociant en vins, juge au tribunal de commerce de la ville qu'il habite, être condamné à la prison pour fraudes et tentatives de corruption de fonctionnaires ? Il faisait prendre des acquits fictifs par des complices dans des milieux viticoles et essayait d'obtenir des passe-debout fictifs en offrant un franc par barrique aux receveurs d'octroi. L'un des complices a expliqué que cette opération avait pour but de mouiller les vins, ce qui devenait nécessaire, puisque la vente des vins de sucre est interdite.

L'appât des gains rapides et faciles tentera toujours les falsificateurs ; il faut cependant espérer que la dépréciation des cours du vin, la suppression partielle des octrois et l'abrogation des droits d'entrée arrêteront quelque peu leur coupable industrie.

La plupart des pays viticoles se sont préoccupés de la question des fraudes et ont pris depuis quelques années des mesures répressives :

La Belgique (arrêt royal du 28 novembre 1899) défend la vente, la détention et le transport sous la dénomination de « vin », de vin additionné de substances

étrangères même inoffensives. Exception est faite pour l'addition de sucres et d'alcools purs, à la condition que les récipients dans lequel le vin est contenu, portent en caractères très apparents l'indication *sucré* ou *alcoolisé*. Il est formellement défendu d'ajouter à n'importe quel vin, des substances nuisibles comme éthers, amandes amères, sucres cassonades ou alcools impurs.

L'Italie, d'après la loi du 29 mars 1900, interdit la préparation en vue de la vente des vins qu'elle considère comme *non naturels* : vins de raisins secs ; mélanges de vins naturels avec des vins de deuxième cuvée ; vins fabriqués avec des produits autres que des raisins frais.

Enfin la loi du 24 mai 1901, en Allemagne, prohibe la fabrication industrielle des vins artificiels, restreint l'emploi du sucrage, et aggrave les peines en cas de fraude, qui sont portées à 6 mois de prison et 3,000 marks d'amende, et, en cas de récidive, à un an de prison et 15,000 marks d'amende ; la liste des prohibitions est très étendue : addition de sucre ou d'eau sur les raisins frais ; emploi d'eau sucrée sur les lies ; de fruits desséchés ; de substances sucrées artificielles (saccharine, dulcine, etc.) ; d'acides, crème de tartre, bouquets ou essences artificielles ; de moûts de fruits et de cidre, de matières gommeuses permettant de relever l'extrait.

Une convention internationale dans le genre de celle de Madrid (1892) serait nécessaire, à notre avis, pour

établir une législation commune à tous les pays producteurs, et spécifier d'une façon précise les cas de fraude et les moyens de répression.

4^e Importations.

Nous ne nous occuperons dans cette première partie de notre étude que de l'influence de l'importation étrangère sur le marché des vins français, nous réservant d'approfondir le régime douanier un peu plus loin.

Avant 1875, nous ne fûmes pas tributaires de l'étranger pour les vins. Les autres nations avaient l'habitude de s'approvisionner chez nous et ne songeaient pas à augmenter leur production pour venir nous concurrencer. Seuls, quelques milliers d'hectolitres de vins fins nous étaient fournis par les pays voisins. Même au moment de la crise de l'oïdium, alors que les droits de douane étaient réduits à une simple taxe de statistique (0 fr. 30 par hectolitre), la viticulture étrangère était trop mal organisée pour répondre de nos besoins et profiter des concessions accordées. Les importations ne s'élevèrent qu'à 146,000 hectos en 1854, 396,000 en 1855 et 613,000 en 1857. De 1858 à 1872, elles ne dépassèrent pas 350 à 400,000 hectolitres, pour arriver à 650,000 pendant la période 1872-1877. Nos principaux fournisseurs étaient l'Italie et l'Espagne ; ce dernier pays prenant bientôt la première place, car si l'Italien boit son vin, l'Espagnol préfère l'exporter.

Avec la ruine de nos vignobles, les expéditions de l'étranger prirent un développement considérable qui fut à son apogée en 1887 :

Années.	Milliers d'hectolitres.
1878	1.600
1880.....	7 200
1883.....	8.800
1886.	10.800
1887.....	12.282
1889.....	10.430
1890.....	10.800

Les producteurs espagnols et autres étaient encouragés à nous inonder de leurs vins, non seulement par les prix rémunérateurs qu'ils trouvaient en France, mais encore par l'abaissement de nos tarifs de frontière. Nous étions alors sous le régime des traités de commerce, du libre-échange ; et lorsque le tarif de 1881 marqua la première étape vers la protection, la taxe qui en résulta n'avait rien de prohibitif. Au lieu de 2 fr. par hectolitre, les vins de toutes sortes durent payer 4 fr. 50. En même temps, on maintenait la limite de 15° 9 au-dessus de laquelle les vins devaient payer les droits d'importation de l'alcool pour la quantité d'esprit en excédent. Ces droits étant de 30 francs par hectolitre d'alcool pur, un hecto de vin titrant 16° 9 par exemple devait acquitter 4 fr. 50 pour 15° 9, plus 0 fr. 30 pour le degré en excédent, au total 4 fr. 80.

Les vins pesant plus de 16° sont excessivement rares,

ce qui rendait la surtaxe illusoire. D'un autre côté la plupart des boissons qui entraient à 15° 9 étaient vinées, puis dédoublées lorsque la frontière était franchie, d'où perte pour le Trésor. Le gouvernement voulut alors relever les tarifs douaniers. Les discussions furent longues devant les Chambres, et le commerce s'empessa de remplir ses magasins avant le vote définitif de la loi. C'est pourquoi nous trouvons un total de 12,280,000 hectolitres importés pendant l'année 1891.

La loi du 11 janvier 1892 remplaçait la taxation au volume par la taxation au degré, et frappait les vins étrangers de 0 fr. 70 au tarif minimum et de 1 fr. 20 au tarif général, par degré et par hectolitre de liquide. De plus elle faisait descendre à 10° 9 la limite de l'excédent d'alcool. Les effets de cette législation ne tardèrent pas à se faire sentir, d'autant plus que les droits de douane sur l'alcool étaient majorés de 130 à 160 0/0, ils s'élevaient à 70 francs (tarif minimum) et 80 francs (tarif maximum) par hectolitre d'alcool pur.

Années.	Milliers d'hectolitres.
—	—
1892.....	9.400
1893....	5.895
1894.....	4.492
1895.....	6.337

A partir de 1895, l'Espagne qui avait été jusque là notre grande pourvoyeuse, s'efface devant l'Algérie. Notre colonie africaine développait, en effet, son vi-

gnoble d'une façon excessivement rapide. La vigne y trouvait une terre neuve, un climat propice et des frais de plantation très réduits. L'étendue des terrains plantés passait :

de 17.000 hectares en 1878 à	79.000 en 1886
—	— 100 000 en 1889
—	— 140.000 en 1899

De plus, les produits algériens entrent en franchise dans la métropole. Les négociants français trouvèrent par suite plus avantageux de s'approvisionner en Algérie de vins de coupage pour remonter les petits vins de plaine du Midi, que de se soumettre aux droits de douane nécessités par leurs achats en Espagne. Le tableau suivant en est une preuve :

Années.	MILLIERS D'HECTOLITRES		
	Import. d'Espagne.	Import. d'Algérie.	Import. totales.
1891.....	9.397	1.845	12.278
1892.....	5.395	2.821	9.400
1895.....	2.858	2.892	6.337
1896.....	4.996	3.125	8.814
1897.....	3.255	3 582	7.531
1898.....	4.716	3.278	8.603
1899.....	3.170	4.653	8.465

Cet accroissement des importations algériennes est une menace pour notre viticulture déjà trop atteinte par la surproduction. Elle a réussi à faire voter la loi du 1^{er} février 1899 qui exhausse encore les droits de

douane. Ces derniers sont à l'heure actuelle de 12 francs par hectolitre au tarif minimum (on est revenu à la taxation au volume) et de 25 francs par hectolitre au tarif général. Mais l'avenir reste sombre. Outre le relèvement de la limite d'alcoolisation des vins en vue de la surtaxe douanière à 12°, et la concession de notre nouveau tarif minimum à l'Italie, il y a tout à craindre de la concurrence algérienne.

Quoiqu'il en soit, on ne peut nier l'influence des importations étrangères jusqu'à nos jours. Certains publicistes les considèrent comme quantité négligeable ; ils sont persuadés que nous n'avons pas à les craindre, et se contentent d'attribuer au sucrage et à la fabrication des vins artificiels les raisons de la mévente. Il nous semble cependant que des quantités s'élevant à 7 et 8 millions d'hectolitres, si nous prenons la totalité des importations, à 3 et 4 millions, si nous retranchons les envois algériens, ne sont pas à dédaigner (1) Si nous ajoutons qu'un grand nombre de ces vins ont été *mouillés* en France, nous croyons pouvoir affirmer que la concurrence étrangère fut un des motifs dominants de la perturbation constatée sur nos marchés.

(1) En 1900, malgré notre exceptionnelle récolte, les importations ont encore été de 5,200,000 hectos, dont environ 2,300,000 pour l'Espagne et 2,400,000 pour l'Algérie.

§ II. — Restrictions à la consommation.

1^o Concurrence des alcools d'industrie.

Il n'est personne, à l'heure actuelle, qui ne sache les progrès effrayants accomplis par la consommation de l'alcool. Les avis peuvent différer quant aux moyens de les réfréner, mais l'existence du mal est un principe incontesté. La production des alcools qui ne dépassait guère une moyenne de 800,000 hectolitres par an de 1850 à 1859 s'est élevée à 1,200,000 hectolitres pendant la période de 1860-1870.

La moyenne fut de 1.540.000 hectolitres de 1871 à 1880

— 1.970.000 — 1881 à 1890

— 2.300.000 — 1891 à 1900

Depuis 1885, elle a constamment dépassé deux millions d'hectolitres par an et elle est arrivée pendant les années 1899 et 1900 au total formidable de 2 millions 600,000 hectos !

Toutes ces évaluations portent sur des hectolitres d'*alcool pur* ; elles doivent être doublées si on les considère au point de vue de la consommation.

Les quantités imposées, c'est-à-dire consommées après avoir acquitté les droits en France, présentent la progression suivante :

Années.	Hectolitres d'alcool pur (moyennes annuelles).
1851-1860	700.000
1861-1870	870.000
1871-1880	1.040.000
1881-1890	1.390.000
1891-1900	1.620.000

Elles furent exactement de 1,754,845 hectos en 1899 et de 1,785,432 en 1900 (1).

Le surplus a servi à l'exportation, à la dénaturation et aux vinaigrieres.

Il faudrait ajouter aux chiffres officiels les quantités produites et consommées au moyen des fraudes diverses ; et ici, elles sont encore plus nombreuses que pour les vins, car les fraudeurs gagnent les droits très élevés établis sur les alcools. Mais enfin, supposons seulement une consommation moyenne de deux millions d'hectolitres, y compris les 130,000 habituellement importés : ces deux millions représentent de l'alcool ramené à 100° pour la commodité des statistiques et des évaluations. En réalité, cet alcool n'est ingéré qu'au titre moyen de 40°, c'est donc *cinq millions d'hectolitres* qui sont consommés par an. Se figure-t-on le nombre de « petits verres » que cela représente ?

Pour arrêter la consommation, les gouvernements

(1) Dr Cot, « La situation vinicole », *Revue de viticulture*, tome XV, 1901.

ont toujours eu recours aux impôts. Ils y avaient d'abord un avantage fiscal, et ensuite ils espéraient que certains acheteurs reculeraient devant l'augmentation du prix des spiritueux. Les résultats ont été exactement contraires à ces prévisions. Les produits des droits sur l'alcool n'ont cessé de croître ; à peine constatait-on une légère diminution dans l'année qui suivait l'établissement d'une surtaxe, puis la marche ascendante reprenait. Leur total fut de 28 millions de francs en 1850, 88 millions à la fin de l'Empire et 263 millions en 1896.

Supprimés en 1789 et rétablis en 1804, les droits sur les eaux-de-vie suivirent pendant les premières années du XIX^e siècle le régime des vins et cidres (droit d'inventaire, droits de gros et de circulation). Le droit de circulation n'était que de 1 fr. 20 par hectolitre d'alcool en cercles et de 5 francs pour l'eau-de-vie en bouteilles.

Le droit de consommation, qui a persisté jusqu'à nos jours, trouve son origine dans un décret de 1812 et dans la loi du 24 juin 1824 : cette dernière établissait une taxe spécifique et uniforme de 50 francs par hectolitre et un décime en plus, soit 55 francs. Le droit — principal et décimes — abaissé à 37 fr. 40 par la loi du 12 décembre 1830, fut porté à 60 francs par la loi du 1^{er} août 1855, à 90 francs par la loi du 26 juillet 1860, à 150 francs (L. 1^{er} septembre 1871), et à 156 fr. 25 d'après la loi du 30 décembre 1873, qui créait un demi-décime en plus. Ce fut cette dernière taxe que modifia la loi du 29 décembre 1900.

En outre, les alcools payaient pour leur admission dans les villes de plus de 4,000 habitants des droits d'entrée au profit de l'Etat, et des droits d'octroi au profit des municipalités.

Beaucoup de communes demandaient l'autorisation législative nécessaire pour imposer des surtaxes. Certaines même, situées en Bretagne, établissaient celles-ci suivant des proportions exorbitantes, dans l'intention, d'ailleurs illusoire, de restreindre chez elles la consommation des spiritueux.

De nombreuses mesures furent prises pour régler la production des alcools : les bouilleurs et distillateurs de profession furent assujettis à une déclaration préalable pour l'ouverture de leurs établissements et pour les heures de leurs opérations principales ; ils furent soumis aux visites des employés, rendus comptables des quantités fabriquées, et durent représenter des expéditions régulières pour les quantités manquantes ou payer sur elles le droit de consommation. La fraude se montra dans cette industrie comme dans les autres (transports fictifs et doubles transports), et pour la réprimer, les lois du 28 février 1872 et du 21 juin 1873 édictèrent des règles précises.

Les bouilleurs de crû, propriétaires ne distillant que les fruits de leur récolte, furent tantôt soumis à l'exercice et tantôt en furent affranchis. La loi du 14 décembre 1875 leur rendit la liberté, qu'ils conservent encore aujourd'hui en principe.

Malgré lois et décrets, taxes et surtaxes, la consommation de l'alcool a grandi, l'alcoolisme a continué ses ravages. Et ce développement s'est produit surtout aux dépens du vin. Les verres d'eau-de-vie ou d'absinthe absorbés sont autant de litres de vin qu'on ne boit pas. 2 millions d'hectolitres d'alcool consommés représentent 20 millions d'hectolitres de vin qui ne le sont pas (1). Les contrées qui boivent le plus de spiritueux repoussent le vin et réciproquement. En veut-on un exemple ? Voici la consommation totale de Paris dans les dernières années :

Années.	Milliers d'Hectolitres.	
	Vin.	Alcool.
1895.....	5.010	480
1896.....	4.841	482
1897.....	4.900	480
1898.....	4.494	204
1899.....	5.200	452

Il ressort de ce tableau un rapport inverse entre l'importance de la consommation des deux produits.

Le vin est le plus sûr, le plus hygiénique, des antidotes de l'alcool.

Nous avons spécifié dans l'intitulé de cette cause de mévente du vin naturel que celui-ci avait été concurrencé par les alcools *d'industrie*. En effet la production

(1) Vimeux, « La crise agricole et ses remèdes » (*Journal d'agriculture pratique* du 29 novembre 1900).

des eaux-de-vie de vin est aujourd'hui très réduite et ce sont les alcools industriels qui ont pris sa place. La distillation des betteraves, mélasses, pommes de terre, s'est développée d'une façon ininterrompue depuis 1855 (1) :

Années.	EN MILLIERS D'HECTOLITRES (alcool pur).			
	Substances farineuses.	Mélasses.	Betteraves.	Totaux.
1855.....	69	137	300	506
1869.....	162	407	348	917
1876.....	101	710	243	1.054
1886.....	789	471	683	1.943
1890.....	645	682	800	2.127
1895.....	386	846	744	1.976
1899.....	714	667	1.047	2.428

Dans une production totale de 2,600,000 hectolitres (1899), les alcools industriels sont donc entrés pour plus de 2,400,000 hectos, c'est-à-dire 92 0/0.

A l'inverse, les distillateurs de vin (bouilleurs de crûs et bouilleurs de profession), ont produit de moins en moins. Voici les quantités imposées :

Années.	Milliers d'Hectolitres.
1876.....	545
1877.....	457
1880.....	27
1886.....	19
1890.....	38
1895.....	61
1899.....	76

(1) Dr Cot, op. cit.

Il s'agit ici des seules quantités déclarées, il faut y ajouter la consommation en franchise chez les bouilleurs de crû et aussi la fraude dont ces derniers se rendent coupables. Nous sommes d'ailleurs loin de croire aux quantités phénoménales qu'ils ont été accusés de soustraire au paiement de la régie ; et les quelques milliers d'hectolitres livrés par eux sans le contrôle des employés des contributions indirectes ne nous paraissent pas devoir modifier sensiblement la consommation totale des spiritueux.

Les alcools d'industrie ont réduit la consommation du vin ; ils lui ont aussi enlevé en grande partie deux de ses débouchés, autrefois fort importants : la fabrication des eaux-de-vie et celle du vinaigre.

On vient de voir à quel point la première de ces fabrications est diminuée : en 1876 on brûlait encore 5 millions $1/2$ d'hectolitres : on en distille aujourd'hui à peine un million. Les distillateurs de vin cherchent en ce moment à faire revivre une loi déjà ancienne et dont ils espèrent se servir dans leur lutte contre les alcools industriels. Cette loi du 2 août 1872 stipule des comptes distincts et des acquits de différentes couleurs — (sur papier blanc pour les alcools de vin, rouge pour les alcools d'industrie, et bleu pour les mélanges) — suivant la provenance des spiritueux. Sa non application permet la vente et la circulation des alcools d'industries sous le nom des meilleurs eaux-de-vie de vin. Mais d'un autre côté, sa mise en vigueur n'aurait qu'un

faible résultat. La couleur de l'acquit n'arrêtera ni les débitants, ni les fabricants de liqueurs communes, et ils achèteront les alcools d'industrie pour ce qu'ils sont, du moment qu'ils les trouveront à meilleur marché que les eaux-de-vie.

Quant aux vinaigres, il en est de même : le vinaigre de vin disparaît et est remplacé par le vinaigre d'alcool additionné d'acide sulfurique.

2^e Campagne antialcoolique, le thé, le cidre, la bière.

Par une coïncidence fâcheuse, le vin a été proscrit à la fois par les alcooliques et par les tempérants. Dans la réaction qui s'est produite contre l'alcoolisme, on s'est laissé entraîner trop loin : on a condamné toutes les boissons fermentées en même temps que l'alcool. On a oublié que le vin est un liquide sain et fortifiant. Certains médecins ne se sont plus rappelés les travaux de Claude des Vosges, de Lannelongue, de Dujardin-Beaumetz, et d'autres savants sans parti pris, qui, tous, ont recommandé l'usage du vin. Récemment encore, une partie du corps médical attribuait au vin l'origine d'une foule de maladies dont elle n'entrevoyait pas bien les causes primitives. Le remède était alors vite trouvé : les malades ne devaient consommer que de l'eau. La mode s'en mêla et il devint de bon ton de ne plus boire de vin pendant les repas. Delà date l'apparition de ces eaux minérales qui, aidées par une ré-

clame puissante, se sont répandues partout, et dont les qualités « *universellement curatives* », devraient aujourd'hui avoir supprimé toutes les maladies sans exception.

Question de mode également, l'usage du thé, pour lequel la Russie et l'Angleterre ont fait en France une campagne reposant sur l'antialcoolisme, Les importations se sont élevées en 1899 à près de 900,000 kilos. En ce moment, les planteurs de Ceylan réunissent leurs efforts pour exporter le thé qu'ils récoltent, avec une ingéniosité et une persévérance qui pourraient servir de modèle à nos viticulteurs. Ils ont constitué, à frais communs, un budget destiné à être dépensé en réclame et à payer des agents spéciaux sur les marchés étrangers. L'association a fait distribuer gratuitement des quantités importantes de thé de Ceylan dans les localités où ce produit n'était pas connu et la création de la maison de thé à l'Exposition de 1900 faisait partie de ce programme (1).

La consommation des eaux minérales et du thé est plutôt réservée aux classes aisées. Mais il existe deux autres concurrents du vin qui servent à la population sans distinction de fortunes, ce sont le cidre et la bière.

Le cidre s'exporte peu ; il est ordinairement consommé dans les pays où il est produit, c'est-à-dire les

(1) P. de Mériel, la *Nature* du 29 décembre 1900.

contrées du Nord-Ouest, Normandie et Bretagne, et la Picardie. Il y jouit d'une sorte de monopole, car les 15 millions de sa production moyenne trouvent leur écoulement presque entier dans 13 départements. Cette production a une tendance sensible à l'augmentation ainsi que le démontre la statistique suivante :

Années.	Production du cidre en milliers d'hectolitres.
—	—
1870-1879.....	10.700 moyenne annuelle.
1880-1889.....	13.600 —
1890-1899.....	15.300 —

Les deux dernières récoltes ont dépassé largement la moyenne :

20.836.000 hectolitres en 1899
29 408.000 — 1900

Il ne faut pas négliger non plus la fabrication des piquettes, pour le moins aussi importante que celle opérée par les vignerons. Les piquettes de vin sont évaluées à un million d'hectolitres ; celle de cidre doivent dépasser ce chiffre.

De ce fait, toute une partie de notre territoire est fermée à la vente du vin. Sa consommation ne dépasse pas 18 litres par tête dans tous les départements producteurs de cidre ; elle tombe à 10 litres dans le Pas-de-Calais, le Calvados et l'Ille-et-Vilaine, à 8 dans l'Orne et à 5 dans les Côtes-du-Nord. Rien ne fait prévoir qu'elle se relève.

Si le cidre est un obstacle en quelque sorte passif au développement de la vente du vin, la bière a un rôle plus actif. Ses producteurs, non contents d'être les fournisseurs à peu près uniques des départements du Nord, ont essayé de faire concurrence au vin jusque dans les contrées de vignobles. Il se boit 11 litres de bière *par tête* dans les bouches-du-Rhône (630,000 hab.), 8 dans le Gard (420,000 hab.), 6 dans l'Aude (320,000 hab.). Les plus petits débits de campagne ont de la bière à la disposition de leurs clients, aussi bien dans le Midi et le Sud-Ouest que dans le Nord ; et nos paysans se mettent à boire un *bock* comme ils l'ont vu faire dans les grandes villes.

Cependant la consommation de la bière n'a eu qu'une augmentation de 11 0/0 de 1890 à 1898. La loi du 31 mai 1899 ayant substitué la taxation au degré-hectolitre à la taxe au volume, le terme de comparaison est modifié depuis 1898 ; on peut toutefois affirmer que le chiffre total des quantités consommées n'est pas de beaucoup supérieur à 9 millions d'hectos. Les importations ont été de 174,000 hectos en 1898 et 181,000 en 1899, presque compensées par les exportations (111,000 et 121,000 hectos).

En résumé, par suite de la concentration de la consommation du cidre et de la bière dans les contrées d'origine, le vin n'a pas trouvé en eux des concurrents trop redoutables.

3^o Diminution des exportations.

Nous étions il y a quarante ans les seuls exportateurs de vins du monde entier ; nos produits étaient recherchés aussi bien en Amérique qu'en Europe et notre commerce expédiait à l'étranger 2 ou 3 millions d'hectolitres de vins par an. Vins fins et vins ordinaires trouvaient des débouchés nombreux, rémunérateurs et assurés. Le maximum fut atteint en 1873 avec une exportation de 3,981,000 hectolitres, tout près de 4 millions d'hectolitres. Mais le phylloxéra modifia peu après cette situation florissante : les viticulteurs ne pouvant suffire aux demandes de la consommation nationale, réduisirent leurs envois à l'étranger, qui perdit peu à peu l'habitude de venir s'approvisionner chez nous. C'est ce que prouve le tableau suivant :

Années.	Quantités de vins exportées, par milliers d'hectolitres.
1850-1859	4.740 moyenne annuelle.
1860-1869	2.420 —
1870-1879	3.240 —
1880-1889	2.420 —
1890-1899	4.730 —

En 1900, léger relèvement à 4,835,000 hectolitres. Mais nous ne pourrions pas revoir l'activité commerciale d'autrefois. La ruine de notre vignoble a encouragé l'Espagne, la Hongrie, le Portugal, l'Italie, à deve-

nir exportateurs, même en France. L'Argentine, le Chili, l'Australie ont constitué des vignobles importants avec nos propres vignerons qui sont allés leur apprendre nos sélections de cépages, nos méthodes de vinification. Nous avons perdu ces régions qui étaient autrefois nos meilleurs clients pour les vins de cargaison. Le Pérou produit la plus grande partie des vins qu'il consomme et qui ne coûtent que 14 fr. 57 l'hectolitre (1). En Europe, le Portugal obtient en 1900, 6,300,000 hectolitres au lieu de 2,500,000 hectolitres en 1899; l'Autriche-Hongrie passe de 3 millions à 5,100,000 d'hectolitres. Les États balkaniques suivent le même mouvement: la Bulgarie et la Roumanie arrivent à plus de 4 millions d'hectolitres chacune. En Russie, la viticulture qui était naguère inconnue fait des progrès considérables. De grands vignobles ont été plantés en Bessarabie, en Crimée, en Caucase, dans le Turkestan, et l'on peut prévoir que ces régions suffiront, d'ici quelques années, à alimenter toute la Russie de vins ordinaires (2).

Nous sommes concurrencés non seulement par la production nationale des pays où nous étions les seuls exportateurs, mais encore par les envois des deux grandes nations vinicoles, nos voisines: L'Espagne et l'Italie, qui ne consomment pas entièrement les 23 ou

(1) G. Villain, le *Temps* du 12 mai 1901.

(2) G. Chastenot, séance de la Chambre du 19 décembre 1898.

27 millions de leur production respective, écoulaient autrefois en France une partie de celle-ci pour les coupages ou pour parer à l'insuffisance de nos récoltes. Depuis la replantation (et la rupture des relations commerciales pour l'Italie), elles ont trouvé d'autres débouchés sur les marchés intérieurs, où, forcément elles ont été en contact avec notre commerce affaibli. La lutte n'a pas toujours été à notre avantage. C'est ainsi que nous avons été distancés par l'Italie dans la République Argentine, où nous n'envoyons plus que 51,000 hectolitre contre 180,000 en 1894. Nous sommes encore à la tête des importations en Angleterre; mais notre commerce y est passé de 336,000 hectolitres en 1896 à 265,000 en 1900, et nous sommes suivis de près par l'Espagne (200,000 hectolitres) et... par le Portugal (180,000 hectolitres).

On a prétendu que notre régime protectionniste avait éloigné de nous les pays commerçants qui étaient autrefois nos fidèles clients pour le vin. Sans doute le régime du libre-échange serait préférable pour la viticulture, mais il ne faut pas l'espérer, car toutes les nations sont sur la voie du protectionnisme à outrance. Nos droits de 12 francs et 25 francs sur les vins sont presque les moins élevés du monde entier à l'heure actuelle. Nos vins trouvent à l'étranger des barrières fiscales dont certaines sont presque prohibitives : les Etats-Unis taxent les vins en fûts à 54 fr. 74 par hectolitre, et font payer 8 fr. 25 par caisse de 12 bouteilles. En Russie

les droits s'élèvent au chiffre exagéré de 245 francs par barrique de 225 litres. Par suite, seuls les vins fins peuvent acquitter les taxes ; il ne peut en être question pour ceux à bon marché.

D'ailleurs, que notre régime douanier soit libre-échangiste ou protectionniste les débouchés que nous avons perdu ne pourront guère être recouvrés. La surproduction est générale dans tous les pays à vignobles ; et dans les autres on plante ; le commerce d'exportation tend donc à être de plus en plus difficile. En est-il un exemple plus récent et mieux approprié que nos relations avec l'Algérie ? Il y a trente ans, notre colonie nous demandait 4 ou 500,000 hectolitres de vins ; aujourd'hui elle nous expédie 4,600,000 hectolitres, et ne nous en prend qu'un nombre insignifiant en échange. Est-ce le régime douanier qui a supprimé nos exportations en Algérie ?

§ III. — **Entraves à la circulation.**

1^o Régime des boissons.

Pendant quatre-vingts ans, jusqu'à la loi du 29 décembre 1900, le vin fut accablé d'impôts. On a pu l'appeler la « *bête de somme* » des budgets. Les doléances des viticulteurs, les réclamations de leurs représentants au Parlement n'étaient pas écoutées. Nous avons vu les commissions d'enquête de 1830 et de 1849 affir-

mer l'absolue nécessité de ces impôts. Seule, l'enquête de 1881 demanda leur suppression : on mit en pratique ses conclusions vingt ans plus tard. Les intérêts opposés de diverses régions de la France, la question passionnante des bouilleurs de crû et l'embarras de trouver des taxes de remplacement, tels sont les motifs qui avaient fait échouer tous les projets de réforme.

Jusqu'à 1816-1817, la législation fut hésitante ; elle cherchait à établir l'impôt sur des bases conciliant le maximum de recettes fiscales et le minimum de mécontentements (1), et ne crut les trouver qu'à cette date. Supprimés avec les autres droits de l'ancien régime le 2 mars 1791, les impôts sur les boissons furent rétablis en 1804 (L. 5 ventôse an XII) : La nouvelle taxe, appelée *droit d'inventaire*, était légère : 0 fr. 40 par hectolitre de vin ; 0 fr. 16 par hectolitre de cidre. Ce droit fut de courte durée, car il disparut le 25 novembre 1808. En 1806 étaient apparus le droit de détail *ad valorem* (1/10^e du prix de vente au détail), et le droit de circulation, *ad valorem* également (1/20^e du prix sur chaque vente et revente, exigible à chaque déplacement).

La loi de 1808 supprima le droit d'inventaire, rendit fixe le droit de circulation, et créa le droit d'entrée dans les villes de 2,000 habitants et au-dessus. La loi du 8 décembre 1814 décida, dans un but politique,

(1) P. Leroy-Beaulieu, *Traité de la science des finances*, 6^e édit., tome 1^{er}.

qu'il ne serait perçu aucun droit sur les vins, cidres et eaux-de-vie, enlevés de chez un propriétaire ou fermier, pourvu qu'ils proviennent de sa récolte, *quels que soient le lieu de destination et la qualité du destinataire*. La loi du 28 avril 1816 se borna à codifier les dispositions des lois antérieures et à restreindre le privilège des propriétaires récoltants aux transports d'une de leurs caves dans une autre (1). Enfin, la loi du 25 mars 1817, restreignit le droit de circulation aux quantités expédiées aux simples particuliers. Avant, il était exigible pour tous les envois aux marchands de gros et de détail, et gênait le commerce.

Depuis 1817, le système des impôts sur les boissons n'a varié que sur des questions de détail : les bases sont restées les mêmes jusqu'en 1900. Elles comprenaient trois sortes de taxes :

- a) Le droit de détail ;
- b) Le droit d'entrée ;
- c) Le droit de circulation.

a) — Le *droit de détail* était imposé aux débiteurs qui vendaient du vin au détail, c'est-à-dire par quantités inférieures à 25 litres. Il était *ad valorem* et avait été fixé à 10 0/0, puis à 18 0/0 et enfin à 12 fr. 50 0/0, décimes compris (L. 29 juillet 1880). Sa perception

(1) Cette franchise fut réduite plus tard aux transports de cave à cave dans le même département (L. 25 mars 1817), dans le même arrondissement (L. 25 juin 1844) et enfin dans le même canton (L. 8 juin 1864).

donnait lieu à toutes sortes de vexations. Pour l'assurer, les employés devaient contrôler toutes les marchandises vendues. Ils pouvaient pénétrer à tout instant chez le débitant, visiter son domicile privé comme sa cave et le lieu de vente. Les fûts *pris en charge*, c'est-à-dire entrés chez le commerçant, étaient marqués ; et toutes les quantités reçues d'une visite à l'autre devaient être représentées ainsi que les titres de mouvement et les quittances du droit d'entrée. Les quantités vendues devaient correspondre à celles restées en cave. Les manquants payaient l'impôt. Le prix de vente devait être affiché dans l'endroit le plus apparent de l'établissement. Enfin des dispositions encore plus minutieuses étaient prises pour faciliter le contrôle : les débitants ne pouvaient recevoir leurs boissons que dans des fûts contenant 1 à 5 hectolitres, il leur était défendu de mettre en perce plus de 3 pièces à la fois d'une même sorte de liquide, etc., etc.

Tel était l'*exercice*, si souvent menacé de suppression et toujours maintenu. Les débitants pouvaient d'ailleurs s'en affranchir en réclamant l'*abonnement*. Celui-ci était individuel ou collectif. Individuel, il remplaçait la constatation des quantités vendues et du montant des droits qui en résultait par le paiement d'une somme à forfait supposée être équivalente à ce total. Collectif, il provenait du rachat des droits de détail par la commune ; celle-ci établissait alors un droit sur la consommation au détail.

Le droit de détail rapportait à l'Etat environ 90 millions.

b) — Le *droit d'entrée*, qu'il ne faut pas confondre avec le droit d'octroi (établi au profit des communes), était imposé aux villes ayant une population supérieure à 4,000 habitants, au profit de l'Etat (L. 12 décembre 1830). Le tarif variait d'après la population et la classe du département ; ses limites minima et maxima qui étaient 0 fr. 60 et 4 fr. 80 au début, furent fixées par la loi du 19 juillet 1880 à 0 fr. 40 et 3 francs par hectolitre. Lorsque les boissons ne faisaient que traverser la ville elles étaient exemptes du droit d'entrée mais devaient se pourvoir d'un *passe-debout* ; si elles séjournaient plus de vingt-quatre heures, elles nécessitaient le *transit*.

Le droit d'entrée *pouvait* se cumuler avec le droit de détail, depuis la loi du 21 avril 1832, dans les villes de 4,000 à 10,000 habitants ; ce cumul, appelé *taxe unique*, devint obligatoire pour les villes de plus de 10,000 habitants après la loi du 9 juin 1875. La quotité en était fixée pour chaque ville par hectolitre et sur la moyenne des consommations des trois dernières années ; le tarif était révisé tous les cinq ans.

c) — Le *droit de circulation* était en fait un droit de consommation perçu sur les particuliers qui s'approvisionnaient en gros, le droit de détail frappant les petites quantités (1). En vue de sa perception la France

(1) Leroy-Beaulieu, op. cit.

avait été divisée en quatre zones ou classes d'après la valeur moyenne des vins dans chaque département ; les départements producteurs, où le vin est le moins cher, payaient la taxe la plus faible. Le tarif varia plusieurs fois, il fut même unifié de 1824 à 1830 : pendant cette période, le droit s'éleva à 1 fr. 50 pour toute la France. Il était avant 1871 de 0 fr. 60, 0 fr. 80, 1 franc et 1 fr. 20 par hectolitre suivant les quatre classes. Doublé par la loi du 1^{er} septembre 1871 (1 fr. 50, 2 francs, 2 fr. 50 et 3 francs, décimes compris), il ne porta plus que sur trois classes d'après la loi du 19 juillet 1880. De 1881 à 1900, il fut respectivement de 1 franc, 1 fr. 50 et 2 francs.

Le droit de circulation était perçu au moyen de la déclaration, lors de l'envoi des boissons, de l'espèce et de la quantité du liquide à transporter, des noms, prénoms, domicile des expéditeur et destinataire, des jour et heure de l'enlèvement, des localités de départ et d'arrivée. Le receveur ruraliste délivrait au déclarant un titre de mouvement qui ne devait pas quitter la boisson durant tout le trajet. Ce titre s'appelait *acquit-à-caution*, *congé* ou *passavant* suivant que les droits étaient payés par le destinataire, par l'expéditeur, ou que les boissons en étaient exemptes (transport par le récoltant d'une de ses caves à une autre dans les limites du canton).

Tel était le régime des boissons pour toute la France, sauf Paris et Lyon. Dans ces deux grandes villes, les

droits de détail, d'entrée et de circulation étaient réunis en un seul appelé *taxe de remplacement* et perçu à l'entrée ; à l'intérieur, les déplacements des boissons étaient libres. A Paris la taxe fut de 8 francs par hectolitre de vin avant 1871 ; de 11 fr. 875 par hectolitre de vin en cercles et 20 francs par hectolitre de vin en bouteilles, depuis 1871 jusqu'à 1880 ; et à partir de cette dernière date, de 8 fr. 25 par hectolitre, sans distinction. A Lyon, elle était de 7 fr. 13 par hectolitre.

On peut juger par ce court exposé à combien de formalités diverses était soumise la circulation du vin : déclaration au bureau de Régie ; vérification en cours de route, le produit pouvait être jaugé, dégusté, le voiturier devant montrer à toute réquisition ses congés, acquits, passavants, lettres de voitures, récépissés de chemin de fer ; contrôle à l'entrée des villes, contrôle à la sortie ; prise en charge et recensements fréquents chez les marchands en gros ; visites réitérées chez les débitants, etc. Toutes ces taxes, toutes ces déclarations, finissaient par coûter au consommateur 5 à 10 francs par hectolitre, rien que pour les droits de l'Etat.

2^o Octrois.

Le vin n'était pas seulement tributaire de l'Etat, il devait encore acquitter des taxes excessives pour pouvoir pénétrer dans les villes. Les communes trouvaient dans les boissons une matière facilement imposable et

très productive. Aussi profitèrent-elles de la latitude qui leur était accordée à ce sujet, et l'on vit même des municipalités combiner des tarifs différentiels pour mettre les produits de leur territoire à l'abri de la concurrence des autres contrées. Les vins provenant de certains crûs payaient par exemple plus cher que ceux récoltés dans la banlieue de la commune. L'augmentation des droits d'octroi prit une telle extension que le législateur fut obligé de les limiter. Déjà la loi de 1816 interdisait d'établir sur les boissons des taxes communales supérieures à celles perçues par l'Etat au moyen du droit d'entrée : un décret-loi de 1852 diminua de moitié ce dernier et réduisit par voie de conséquence les droits perçus par les villes. Mais la loi de finances de 1854 porta le maximum des droits d'octroi dans les villes de 4,000 habitants et plus, au double des droits d'entrée. De plus, des surtaxes pouvaient être votées par des lois spéciales, et il était bien rare que le Parlement ne les accordât pas lorsque les communes les lui demandaient.

Les octrois avaient été rétablis par une loi de vendémiaire an VII, après leur suppression momentanée en 1791. Deux ans après, on en comptait déjà dans 293 villes ; en 1823, il y en avait 1434 ; en 1871, ce chiffre s'élevait à 1510, et à 1513 en 1896. D'après le relevé du ministère des Finances en 1897, 1240 communes percevaient des droits sur les boissons. A Paris, le montant de la taxe était de 10 fr. 62 par hectolitre.

Le rendement total des octrois sur les boissons fournissait aux communes 26 millions en 1850, 48 millions en 1871 ; il montait à plus de 81 millions en 1896 dont 51,400,000 francs pour Paris et 29,900,000 francs pour les départements.

Leur abolition était demandée depuis longtemps, surtout pour les vins. En effet, l'élévation des taxes d'octroi jointes aux droits d'entrée forçait beaucoup d'habitants de grandes villes à restreindre leur consommation. Une barrique de 225 litres payait à Paris 42 fr. 45 de droits (octroi et taxe de remplacement). C'était, avant la mévente, à peu près le prix du vin ordinaire chez le producteur. Si l'on ajoute les 10 à 15 francs de transport, on voit que le consommateur devait déboursé au moins 100 francs pour avoir 225 litres (contenance moyenne des fûts servant au transport du vin) de boisson de qualité médiocre. Le vin restait un objet de luxe pour les ouvriers et les petits employés des villes.

L'octroi sur les boissons (comme sur les autres denrées alimentaires, d'ailleurs) était donc un obstacle insurmontable au développement du commerce ; il encourageait la fraude et nuisait par suite à la santé publique, sans parler des restrictions qu'il apportait à la liberté individuelle.

Une première réforme a été votée par la loi du 29 décembre 1897 qui ordonne aux communes d'abaisser leurs taxes sur les boissons et leur conseille de les sup-

primer entièrement. Seulement, l'application de cette loi a été reculée d'abord au 31 décembre 1899 (L. 24 décembre 1898), puis au 31 décembre 1900 (L. 29 juin 1899) et enfin aux mois d'avril et de juillet 1901 pour certaines villes (L. 29 décembre 1900). Elle n'a pu dès lors bénéficier aux récoltes de 1899 et de 1900. Les transactions nées de celles-ci ont été entravées par le vieux régime fiscal ; elles n'ont pu se développer en proportion de l'accroissement des quantités produites, et la baisse des prix est venue, suivie de la mévente.

3^e Inégalité des tarifs de transport.

En plus de leur élévation, les tarifs de transport ont une grande variabilité. Les diverses Compagnies de chemin de fer ne se sont jamais concertées pour établir une tarification commune à tous les réseaux. La décroissance des tarifs résultant de la longueur du parcours, du tonnage, ne concordent pas. Dans chaque Compagnie les différences sont également sensibles et favorisent certaines contrées au détriment d'autres. Ainsi le P.-L.-M. consent une réduction pour les expéditions par 7,000 kilos au moins.

	Pour 4 tonne.	Pour 7 tonnes.
de Cette à Paris.. .. .	47 ^f »	27 ^f 30 la tonne.
de Lyon à Paris	35 »	23 10 —
de Beaune à Paris	21 90	20 30 —

Or, si ces tarifs sont vraiment avantageux pour le

Midi qui est un grand producteur et auquel il est facile de réunir une grande quantité de vins à la fois, il n'en est plus de même pour l'Est. Dans cette dernière région, les domaines importants sont rares, les vignobles sont éloignés les uns des autres, et les expéditions qui s'y font ne dépassent guère en moyenne 2 à 3,000 kilos. La région de Lyon, Mâcon, Dijon, se trouve sacrifiée, puisque de Lyon à Paris (502 kilomètres), on paye 8 fr. de plus par tonne au tarif ordinaire, que de Cette à Paris (859 kilomètres) au tarif réduit. Le tarif commun Orléans-Nord, destiné à reconquérir le trafic entre Bordeaux et le Nord qui prenait la voie maritime, est tout en faveur de l'Ouest contre les régions de l'Est. La différence y est de 37 0/0 entre les expéditions par 7,000 kilos et celles sans condition de tonnage ; c'est vraiment exagéré.

Le Beaujolais et la Bourgogne paient 6 à 7 centimes par tonne kilométrique pour faire arriver leurs vins à Paris, quand le Bordelais ne supporte qu'une taxe de 3 centimes 1 millime dans les mêmes conditions (1). De Perpignan à Beaune, 40 francs par tonne pour 646 kilomètres, et de Perpignan à Paris, 28 francs la tonne pour 853 kilomètres. De Bordeaux à Lille (tarif homologué en octobre 1897) 28 fr. 95 la tonne et du Beaujolais à Lille, 40 fr. 30 pour le même poids.

Les tarifs de transport de raisins frais ont encore

(1) Augé, séance de la Chambre du 16 janvier 1900.

créé une concurrence sérieuse aux expéditions de vins dans ces dernières années. Les raisins frais sont inscrits à la 1^{re} série (C^{ie} du P.-L.-M.) dont les tarifs sont les plus élevés. Mais pour les vendanges en caisses ou paniers destinées à faire du vin, les prix sont diminués et ramenés après justification que les raisins ont bien été utilisés à faire du vin :

Au barème A pour les expéditions sans condition de tonnage ;

Au barème 5 pour les expéditions par wagon de 5,000 kilos.

La détaxe est immédiatement applicable si l'expédition foule les raisins devant les agents de la Compagnie.

Or, la 1^{re} série est de 74^f » par 1,000 kilos pour 500 kilomètres.

la série A est de.. 35 » — —

la série 5 est de.. 27 50 — —

En fait c'est toujours la série 5 qui est appliquée (1) ; aussi ce trafic, aidé par l'installation des wagons-réservoirs, s'est-il énormément développé en 1899-1900.

Nous avons vu à quel point l'expédition des raisins frais est nuisible à la vente des vins.

La question des tarifs de transport fut discutée à la Chambre le 12 février 1898 et aboutit au vote de l'or-

(1) Dr Cot, « La situation vinicole » (*Le Progrès de Montpellier*, 5 août 1900).

dre du jour suivant : « La Chambre, comptant sur le gouvernement pour favoriser sur tous les réseaux la circulation des vins français de toute origine par l'application de tarifs équitablement établis, passe à l'ordre du jour. »

Elle revint le 16 janvier 1900 et eût pour résultat la promesse par le ministre des Travaux publics « d'inviter les Compagnies, dès que les propositions du comité consultatif lui seraient parvenues, à se conformer aux désirs exprimés par l'Assemblée et l'opinion publique tout entière ».

De fait, M. Baudin fixait le 13 octobre dernier un nouveau tarif pour le transport d'une gare quelconque du P.-L.-M. ou du Midi à une gare quelconque du Nord, soit 12 fr. 50 par bordelaise et 7 fr. 50 par feuillette pour tout parcours inférieur à 1,000 kilomètres. Augmentation d'un franc pour tout parcours supérieur. Ce tarif nouveau permet aux marchands du Nord de s'approvisionner par petites quantités.

Le 1^{er} décembre, homologation d'un tarif Orléans-Nord. D'une gare quelconque du réseau d'Orléans à une gare quelconque du réseau Nord :

	Bordelaise.	Feuillette.
Parcours inférieur à 900 kilomètres...	9 ^{fr} 50	5 ^{fr} 75
— entre 900 et 1,000 kilomètres.	10 50	6 35
— supérieur à 1,000 —	11 50	7 »

Enfin le Ministre a demandé aux Compagnies la *gra-*

tuité complète pour les fûts vides « en retour » ou dont l'envoi a précédé l'expédition « à plein ». En réponse, elles ont soumis à son homologation les propositions suivantes (novembre-décembre 1900) :

1° A titre temporaire et jusqu'au 5 février 1901, réduction à 4 francs du prix de 5 francs pour chaque fût ayant servi ou devant servir au transport du vin et de l'alcool, du départ de Paris-Bercy, à toute gare P.-L.-M. du Gard ou de l'Hérault ;

2° Pendant trois mois, réduction à 4 francs par fût des prix de 5 francs et de 7 fr. 50 pour tout fût d'une gare quelconque du Nord à une gare P.-L.-M. du Gard ou de l'Hérault ;

3° Jusqu'au 5 février 1902, même réduction de Paris ou de Gray à toute gare P.-L.-M. des Bouches-du-Rhône.

Ces nouveaux tarifs montrent une fois de plus les inconvénients du manque d'entente entre nos compagnies de chemin de fer. Le P.-L.-M. et l'Orléans abaissent leurs taxes, s'entendent avec le Nord, mais pourquoi négliger l'Ouest et l'Est ? Quant à la diminution de transport des fûts, pourquoi en faire profiter l'Hérault, les Bouches-du-Rhône, et non pas l'Aude qui récolte 6 millions d'hectolitres par an, ou le Var qui en produit 1,700,000 ? C'est un essai, nous dira-t-on ; soit, mais pour quel motif a-t-il été supprimé le 5 février 1901 pour le Gard, tandis qu'il se prolonge pour les Bouches-du-Rhône jusqu'en 1902 ?

La vérité, c'est qu'avant tout, les Compagnies re-

cherchent leur profit et l'intérêt de leurs actionnaires. Nous n'y voyons pas d'inconvénient, à la condition que les viticulteurs n'en souffrent pas, et que certaines régions viticoles ne soient pas favorisées aux dépens d'autres.

L'homologation récente d'un tarif du P.-L.-M. vient à l'appui de notre thèse : Depuis le 20 juin 1901 à la suite d'un accord entre la Compagnie du P.-L.-M. et une compagnie spéciale de navigation, les vins d'Algérie et de Tunisie, à destination de Paris-Bercy, (viâ Marseille, Cette, ou Saint-Louis du Rhône), sont soumis à la tarification suivante (tarifs spéciaux P. V. 206 et P. V. 225) :

Par expédition de 50 tonnes :	38 ^f	»	la tonne,	4 ^f 50	l'hecto.
—	40	—	39	»	— 4 65 —

Ces prix comprennent le transport du plein, l'assurance maritime et *le retour des fûts vides*,

Dans ces conditions, sur le parcours du P.-L.-M. les vins algériens et tunisiens payent moins que les vins français expédiés des gares maritimes précitées. La Compagnie y gagne, car elle reprend possession d'un trafic qui était détourné par Gibraltar, l'Océan, la Manche et la Seine et qu'elle estime à 1,500,000 hectolitres par an. Mais les viticulteurs méridionaux y perdent ; car au tarif actuel P.-L.-M., de Cette à Paris ils paient, pour 10 tonnes, 27 fr. 30 par tonne ; or les producteurs algériens et tunisiens, pour la même distance

et la même quantité, ne paieront que 23 fr. 60, et encore ils auront le retour gratuit de leurs fûts ; pour 50 tonnes, dans cet exemple, ils n'auront à verser que 20 fr. 60.

Sans doute le problème à résoudre est complexe. Les Compagnies de chemins de fer ont à lutter contre le trafic par canaux et par mer. Mais si on peut ne leur demander que progressivement la diminution de leurs tarifs, il est juste d'exiger d'elles l'égalité absolue entre les régions viticoles françaises. A plus forte raison ne doit-on pas leur permettre des tarifs de pénétration qui nous placent dans une situation inférieure aux producteurs similaires étrangers.

L'élévation, le défaut de concordance de nos tarifs de transport, ont certainement eu une influence néfaste sur les expéditions de nos dernières récoltes.

§ IV. — Surproduction et manque d'outillage vinaire.

La surproduction est la véritable cause de la mévente ; toutes les autres en dérivent plus ou moins, et sans elle, la baisse des prix eût été vite enrayée. Elle pèse lourdement sur le présent et est une grosse menace pour l'avenir.

Quelle est donc, en effet, la situation actuelle du vignoble français ? Tous les ravages causés par le phylloxéra dans le Midi et dans le Sud-Ouest, sont réparés ;

suivant l'expression de M. Gide (1), « un nouveau tapis vert qui a coûté 2 ou 3 milliards recouvre la moitié de la France ». En 1881, il y avait 8,904 hectares de vignes américaines replantées dans 17 départements. En 1889, ce chiffre s'élevait à 229,801 hectares dans 48 départements ; et en 1899, à 961,758 hectares pour 64 départements. Le vignoble de l'Hérault qui n'était autrefois que de 180,000 hectares, est aujourd'hui de 191,000 hectares. La Gironde a 137,000 hectares, l'Aude 133,000, le Gard 74,000. Encouragées par l'exemple du Midi, les régions septentrionales se sont mises elles aussi à cultiver la vigne. On plante dans le Loir-et-Cher, dans le Nivernais, dans le Loiret. Des contrées abandonnent leurs anciennes cultures pour la vigne : les Deux-Sèvres, pays de céréales et d'élevage, ont augmenté leur vignoble d'environ mille hectares en deux ans.

On nous objectera peut-être que le nombre d'hectares plantés n'est que de 1,730,000, contre 2,400,000 en 1875 ; il serait, en conséquence, inutile de s'alarmer puisque les anciennes récoltes trouvaient à s'écouler. Nous répondrons que d'abord les anciennes statistiques ne doivent être acceptées qu'avec les plus grandes réserves. D'autre part, si la superficie est moindre, le rendement proportionnel est augmenté d'une manière

(1) Ch. Gide, « La crise du vin en France et les associations de vinification », *Revue d'Economie politique*, mars 1901.

incroyable. Nos ancêtres étaient très satisfaits lorsqu'ils obtenaient une trentaine d'hectolitres par hectare ; aujourd'hui, avec certains cépages, cette production est pour le moins quadruplée. Dans certains cas, rares il est vrai, elle a été décuplée. La récolte de 1900 fut exceptionnelle, mais celle de 1899 fut simplement bonne ; la température n'avait été qu'à demi-favorable, on ne pouvait espérer une abondance de vins. Les viticulteurs obtinrent cependant 48 millions environ d'hectolitres sur 1,690,000 hectares ; alors que sur 1,700,000 hectares il n'avaient eu que 32 millions d'hectolitres en 1897 et 1898. La différence entre ces deux années et 1899 est trop forte pour être simplement attribuée au climat ou aux maladies. L'élévation des deux dernières récoltes provient de la nature des cépages plantés, et aussi des nouveaux procédés de culture. Jadis, on ne plantait que sur les collines bien exposées au soleil, dans des terrains maigres. Les ceps étaient rapprochés les uns des autres, la fumure rare ; les travaux d'entretien consistaient en un « bêchage » à la main, puis on laissait la vigne pousser à sa guise sans plus s'en préoccuper jusqu'aux vendanges.

Aujourd'hui, on recherche les endroits les plus fertiles, jusque là réservés aux céréales ; il faut un sous-sol frais permettant aux racines de s'étendre en tous sens. On espace les pieds de vigne, de manière que chacun d'eux trouve le plus possible de substances nutritives. On fume abondamment avec des engrais chi-

miques et naturels. On travaille l'année entière dans le vignoble : labours, traitements au soufre et au sulfate de cuivre, taille des sarments trop vigoureux, accollement sur fils de fer ou sur échelas, se suivent sans interruption. Lorsqu'arrive la sécheresse, les grands viticulteurs du Midi inondent leurs vignes, vont chercher l'eau dans la rivière à plusieurs kilomètres, ou dans les couches souterraines à 10, 20, 50 mètres de profondeur.

Enfin on ne se contente pas de la culture intensive, on choisit les espèces les plus fécondes, comme par exemple l'Aramon qui donne une vingtaine de grappes par souche et autant de kilogrammes de raisins. Stimulés par ces grands rendements, beaucoup de viticulteurs ont même arraché les vieux plants que le phylloxéra avait épargnés pour les remplacer par d'autres de qualité moindre, mais plus fertiles,

Le résultat, le voici : la consommation imposée n'étant actuellement en France que de 35 millions d'hectolitres, l'excédent de la production (non compris l'Algérie) a été de :

$$\begin{array}{rcl} 48 - 35 = 13 & \text{millions d'hectos en} & 1899 \\ 67 - 35 = 22 & \text{—} & 1900 \end{array}$$

Reste la consommation en franchise ; on l'a évaluée à 8 millions d'hectolitres par an ; c'est peut-être beaucoup. Mais si nous acceptons ce chiffre, il n'en reste pas moins une surproduction de 5 et de 14 millions d'hectolitres pour les deux dernières années.

Qu'y a-t-il d'étonnant, dès lors, à ce que la baisse des prix soit résultée de cette augmentation de l'offre ? Elle devait d'autant plus se produire que la grande majorité des vins est maintenant de médiocre qualité. Toute culture forcée ne peut donner qu'un produit fade et sans finesse. Le raisin subit la loi commune. Dans ces vignobles couverts d'engrais et inondés sans relâche, la grappe devient énorme, mais le vin qui en sort n'a pas d'alcool. Il s'abîme vite, aigrit, tourne ; jamais on n'avait tant vu de maladies sur les vins que depuis la reconstitution. Le bouquet est absent ; une barrique d'aramon récoltée dans l'Hérault, à Frontignan, aura le même goût qu'une autre venant du Bordelais. Nous disions tout à l'heure que des producteurs avaient arraché leurs vieilles vignes et qu'ils avaient mis à la place de nouveaux cépages. Ils ne l'ont pas toujours fait dans un but de lucre excessif, mais souvent pour éviter la ruine. Les vins fins, en effet, et même les simples vins de coteaux ne rendent pas plus de 30 à 40 hectolitres à l'hectare ; les vins de plaine en donnent de 150 à 200. Si les premiers se vendaient 30 francs, par exemple, l'hectolitre, leurs propriétaires y auraient un léger bénéfice ; à 20 francs, ils couvriraient juste leurs frais. Les viticulteurs de plaine peuvent descendre à 5 ou 6 francs sans faire de perte. Or, si nous nous reportons aux prix payés par le commerce dans les dernières récoltes, nous constatons qu'il n'a fait qu'une différence de 3 ou 4 francs entre les deux sortes

de vins. La raison en est sans doute à l'altération générale du goût en France, causée par les vins artificiels et fraudés. Mais le résultat a été tel que les propriétaires des côtes n'ont pu soutenir la concurrence ; ils ont donné, eux aussi, la préférence à la quantité sur la qualité, et l'on a vu le muscat de Lunel être arraché, puis remplacé par de l'aramon valant comme goût dix fois moins, mais rapportant dix fois plus (1). Nos vieux crus disparaissent : le Châteauneuf-du-Pape n'existe plus.

Augmentation énorme de la quantité, avilissement de la qualité, tels sont les caractéristiques du nouveau vignoble français. La surproduction et la mévente devaient fatalement s'ensuivre.

Nous avons examiné jusqu'ici les principales raisons de la crise actuelle ; il nous reste à parler rapidement d'une dernière cause que nous avons réservée parce qu'elle est connexe à la surproduction : c'est le manque d'outillage vinaire.

Les deux dernières récoltes, principalement celle de 1900, dépassèrent de beaucoup toutes les prévisions. Un grand nombre de viticulteurs s'en rapportant aux années précédentes crurent avoir un nombre suffisant de fûts pour entonner le vin à venir. On arriva ainsi au mois d'août, aux vendanges : les vignes rendaient à foison ; tel qui comptait obtenir 100 hectolitres, en re-

(1) Ch. Gide, *op. cit.*

cueillait 2 ou 300. On se rendit chez le marchand de barriques : mais celui-ci, devant une si forte demande, augmenta ses prix, les doubla en quelques jours. Puis vint un moment où il n'y eût plus une seule futaille à vendre. Que faire de la récolte ? Certains propriétaires vendirent sur souches. L'opération était bonne pour eux, mais bien nuisible pour la viticulture en général, puisque 1,000 kilogrammes de raisins frais produisaient avec le sucrage 25 hectolitres, dont 7 seulement de vin naturel. D'ailleurs, bonne ou mauvaise, elle ne pouvait être accomplie par tout le monde. On remplit alors les vieux fûts hors d'usage, laissés au rebut depuis longtemps : les vins ne tardèrent pas à s'y corrompre. Il y avait bien les cuves en location ; mais les vigneronns étant plusieurs inscrits pour la même, le premier qui s'en servait ne pouvait la garder longtemps. Enfin les cuves en béton de ciment ou de chaux hydraulique, qui sont découvertes, ne peuvent conserver le vin plus de 15 à 20 jours.

En résumé, il fallait vendre et vendre à n'importe quelle condition. Ces non logés, représentant plusieurs millions d'hectolitres de petit vin, furent jetés en septembre-octobre sur le marché où ils produisirent une dépréciation immédiate des prix. Le commerce en profita pour renouveler sa provision et pour s'opposer dans la suite à tout rehaussement des cours.

CONCLUSIONS DE LA PREMIÈRE PARTIE

La crise de la viticulture était à l'état latent depuis plusieurs années. Les fraudes, la fabrication des vins artificiels avaient provoqué la méfiance et la perte du goût du vin naturel. L'alcool lui faisait une concurrence de plus en plus redoutable. La mode tendait à le remplacer par le thé, la bière, les eaux minérales. Si le consommateur désirait cependant boire du vin, bien souvent il hésitait à faire venir sa provision de chez le viticulteur parce que les impôts, les octrois, les frais de transport doubleraient son prix d'acquisition. Le producteur qui avait à lutter sur le marché français contre l'importation étrangère ou algérienne voyait par contre diminuer ses débouchés extérieurs.

Tout cela n'empêchait pourtant pas l'écoulement des récoltes moyennes. Il pouvait en résulter un alourdissement des transactions, la nécessité pour les viticulteurs de conserver leur stock plus longtemps en cave, mais non pas la mévente. Celle-ci ne s'est montrée qu'avec les deux récoltes supérieures à la moyenne, c'est-à-dire avec la surproduction.

La crise est-elle durable ? Il faut malheureusement le

craindre. Les plantations en effet ne sont pas arrêtées. Nous avons, à l'heure actuelle, un vignoble de 1 million 700,000 hectares. On peut admettre que dans quelques années il comprendra 2 millions d'hectares. Or, nous avons vu que les nouveaux cépages rapportaient environ 100 hectolitres à l'hectare. A vrai dire il existe encore quelques vieilles vignes ; tous les terrains complantés ne sont pas aussi fertiles que les plaines irrigables du Midi, et enfin, il faut tenir compte des maladies et des gelées. En combinant tous ces éléments d'appréciation, il ne nous paraît pas exagéré d'évaluer la moyenne de nos futures récoltes à 75 ou 80 millions d'hectolitres. Qu'en fera-t-on ?

D'abord, la *consommation peut-elle s'accroître ?*

Oui, et la preuve, c'est qu'elle est déjà beaucoup plus forte qu'il y a dix ans.

En 1900 elle est de.....	35.900.000 hectos.
En 1890 elle était de.....	27.600.000 —
Différence en faveur de 1900.....	<u>8.300.000 hectos.</u>

C'est une augmentation de 23 0/0. La consommation imposée qui était en 1890 de 73 litres par habitant, pour toute la France, est aujourd'hui de 94 litres. Et cependant il y a eu quelques diminutions dans certains départements. Les Alpes-Maritimes, par exemple, ont perdu 69 litres par habitant, la Loire 27 litres, et le Vaucluse 24 litres. La cause en est aux raisins de vendange et à la détaxe des sucres. En effet, dans les villes, où

il n'est guère pratique de fabriquer des vins de sucre, la moyenne progresse, ou, tout au moins, reste stationnaire. Nice a 276 litres par tête en 1900, contre 231 en 1890; Marseille consomme 182 litres au lieu de 161 (le département des Bouches-du-Rhône en entier perdant 11 litres par tête). Saint-Etienne boit 260 litres, exactement comme en 1890. Les seules diminutions portent sur les campagnes, par suite de la fabrication des piquettes, boissons, vins de 2^e cuvée.

Par contre il y a augmentation en 1900, vis-à-vis de 1890, de 95 litres par habitant dans l'Indre-et-Loire, de 63 litres dans la Charente-Inférieure, de 68 litres dans les Pyrénées-Orientales (1). L'Aude consomme au total en 1900, 74,000 litres de plus qu'en 1899, les Vosges 125,000 et l'Yonne 78,000; les quantités moyennes y progressent, pendant la période 1890-1900, respectivement de 31, 37 et 23 litres par tête d'habitant.

A côté se trouvent les départements qui ne boivent qu'une très minime quantité de vin : la Seine-Inférieure avec 20 litres par habitant, la Mayenne avec 11, la Somme avec 14, les Côtes-du-Nord avec 5. Il y a douze départements qui consomment moins de 20 litres par tête. Et encore, cette faible moyenne n'y est-elle atteinte que grâce aux villes, les campagnes ignorant presque totalement l'usage du vin.

(1) Dr Cot, « La consommation des vins » (*Revue de viticulture*, n° du 3 août 1901).

Les viticulteurs peuvent donc acquérir de nouveaux débouchés dans ces contrées ; ils les négligeaient jusqu'ici parce qu'ils trouvaient ailleurs, dans le Centre et le Midi principalement, à vendre leurs produits. Maintenant que les deux tiers de la France produisent du vin, il va falloir chercher des acheteurs dans le Nord, en Normandie et en Bretagne. Les résultats ne répondront peut-être pas aux espérances, car les pays à bière et surtout ceux à cidre, tiennent à leur boisson habituelle. On peut cependant prévoir que la consommation y sera doublée ou triplée.

Les douze départements précités consomment aujourd'hui environ 1 million d'hectolitres (1,014,000 en 1900). En triplant ce chiffre, nous obtenons 3 millions d'hectolitres. Les quantités imposées pour le reste de la France, c'est-à-dire 34 millions d'hectolitres, peuvent être augmentées de 1/10 par suite de la suppression des octrois, de la réforme du régime des boissons, soit 37,400,000 hectolitres. Le vin naturel reprendra la place des vins de sucre (3 millions d'hectolitres d'après le Dr Cot (1), et des vins falsifiés (2 millions d'hectolitres, suivant M. G. Villain (2). Enfin la consommation en franchise peut s'élever à 9 millions d'hectolitres (3).

Récapitulons ces diverses évaluations :

(1) Dr Cot, *La situation vinicole*.

(2) G. Villain, *Le Temps*, du 9 décembre 1900.

(3) L. Degrully, *Le Progrès agricole et viticole de Montpellier*, 30 décembre 1900.

Consommation imposée pour la France entière (37 millions 4 + 3 millions) = .	40.400.000 hectos.
Vins de sucre.....	3.000.000 —
Vins falsifiés.....	2.000.000 —
Consommation en franchise.....	9.000 000 —
	54.400.000 hectos.

C'est donc à 55 millions d'hectolitres de vin que nous croyons devoir fixer la consommation maxima de la France dans l'état actuel de nos mœurs et de nos coutumes. Pour M. Gide, elle ne peut dépasser 60 millions d'hectolitres tant que le chiffre de notre population restera stationnaire.

Nous avons donc raison de dire que la consommation actuelle pouvait s'accroître, puisqu'elle n'est que de 43 millions d'hectolitres (quantités imposées et consommées en franchise).

Seulement, cette augmentation n'est pas en rapport avec celle de la production.

Le vignoble français, s'il ne subit pas de nouvelle catastrophe, comme le phylloxéra, doit rapporter à l'avenir au moins 55 à 60 millions d'hectolitres et arriver d'ici peu à 70 et 75 millions. La consommation lui sera toujours inférieure, par conséquent.

Tel a été le résultat du manque de prévoyance des viticulteurs : ils ont voulu produire beaucoup de petits vins, se figurant qu'ils les vendraient mieux parce qu'il y a plus de modestes fortunes que de grosses. Le raisonnement était bon, mais il fallait s'arrêter à temps

pour éviter la surproduction. Ils n'ont pas su le faire : d'où la crise qui les étreint. Nous allons, dans la deuxième partie de notre étude, rechercher les moyens d'y remédier.

DEUXIÈME PARTIE

LES REMÈDES

De même que les causes de la crise, les remèdes proposés sont en grand nombre. Le législateur en a sanctionné quelques-uns, d'autres sont soumis à son appréciation, d'autres enfin sont laissés à l'initiative des viticulteurs eux-mêmes.

Le Parlement a cherché d'abord à restreindre l'invasion des produits étrangers en relevant les taxes douanières. Nous verrons dans un premier chapitre si la réforme a été complète.

Le régime intérieur des boissons a été récemment modifié : les droits d'entrée et de détail supprimés ; le sucrage presque entièrement prohibé ; les villes ont dû réduire leurs taxes d'octroi. L'étude des lois du 29 décembre 1900 et du 29 décembre 1897 fera l'objet du chapitre II.

Enfin, nous examinerons dans le chapitre III si la véritable solution ne se trouverait pas dans les associations coopératives de viticulteurs.

CHAPITRE PREMIER

LE RÉGIME DOUANIER

§ 1^{er}. — Vins.

Les douanes (anciens droits de traite) avaient été abolies en 1790, puis rétablies en 1791. La loi du 17 décembre 1814 révisa les tarifs et la loi du 28 avril 1816 les modifia de nouveau en les augmentant. D'après cette dernière loi, les droits sur les vins étaient de 35 francs par hectolitre. Ils furent abaissés à 0 fr. 30 par deux décrets de 1853 au moment de la crise de l'oïdium, puis relevés à 2 francs par hectolitre pendant le régime des traités de commerce. La loi du 7 mai 1881 les porta à 4 fr. 50 au tarif général et les maintint à 2 francs au tarif conventionnel.

Jusqu'en 1892 les vins furent taxés au volume jusqu'à 15° 9, quelque fut leur degré. C'est seulement au-dessus de ce chiffre qu'ils payaient pour chaque degré en plus une surtaxe égale au montant du droit intérieur de consommation sur l'alcool. La liquidation du droit de douane s'opérait sans tenir compte des fractions de

degré. Ainsi un vin de 16°9 ne payait comme un autre de 16° exactement, que pour un degré d'alcool : c'est-à-dire, pour un hectolitre : 2 francs (droit de douane) + 1 fr. 56 (droit sur l'alcool à partir de 1873) = 3 fr. 56.

Cette taxation donna lieu à des fraudes innombrables. Les vins étaient remontés à l'étranger à 15°9, puis dédoublés en France après avoir franchi la douane. Les Espagnols importaient des alcools allemands et les écoulaient en France au moyen du vinage. En 1885, 1886 et 1887, ils reçurent d'Allemagne 5 à 600,000 hectolitres d'alcool par an, qu'ils nous expédièrent sous le nom de vins d'Espagne titrant tous le maximum de 15°9.

Pour modérer ce trafic peu scrupuleux, le directeur des douanes lança en 1888 une circulaire ordonnant de vérifier sévèrement à la frontière les vins espagnols et d'arrêter ceux qui étaient alcoolisés. Comme cette mesure coïncidait avec un relèvement des droits sur l'alcool en Espagne, les vins qui entrèrent alors en France ne pesèrent plus que 14 ou même 13°. C'était encore trop.

La loi du 11 janvier 1892, base de notre système douanier actuel, vint enfin protéger plus efficacement notre viticulture. Elle fixait les droits sur les vins à 1 fr. 20 par degré et par hectolitre au tarif maximum ou général, et à 0 fr. 70 au tarif minimum (ancien tarif conventionnel). Au-dessus de 10°9, les vins importés devaient acquitter en surplus le droit de consumma-

tion sur l'alcool, par chaque degré en excédent, les fractions de degré continuant à être négligées.

Le relèvement était important : avant la loi de 1892, un vin de 15°9 payait, nous venons de le dire, 2 francs par hectolitre au tarif conventionnel ; après le vote de la loi, ce même vin était taxé au tarif minimum à 7 fr. pour les dix premiers degrés, et à 7 fr. 80 pour les cinq degrés supplémentaires. Total 14 fr. 80, au lieu de 2 francs. Au tarif général il devait acquitter un droit de 19 fr. 80, au lieu de 4 fr. 50.

Bien entendu, il ne se présenta plus à notre frontière qu'un nombre infime de vins ayant un titre alcoolique élevé. On eut même bientôt à constater une nouvelle fraude inverse de celle qui florissait avant 1892. Les vins payant maintenant au degré, l'avantage pour les importateurs était de les faire entrer au moindre titre alcoolique. Ils ne furent plus vinés, mais *mouillés* à l'étranger ; on les fit entrer à 10, 9 et même 8 degrés ; on les remontait une fois la douane franchie, ou on les livrait immédiatement à la consommation courante. En 1897, le chiffre des vins importés au-dessous de 11° s'élevait à 1,695,000 hectolitres contre 627,000 en 1893, au commerce spécial.

La taxation au degré favorisait donc le mouillage à l'étranger, pratique qui échappait à la répression parce que la chimie ne peut que difficilement la constater.

On reprit la taxation au volume dans la loi du 1^{er} février 1899, aujourd'hui en vigueur.

Cette loi est caractérisée :

1° Par une augmentation des droits de douane.

2° Par une surélévation de la limite du degré alcoolique des vins.

Les vins importés paient maintenant 12 francs au tarif minimum et 25 francs au tarif général par hectolitre, jusqu'à 12°. A 12°1 et au-dessus, ils sont soumis, en outre, au droit de consommation sur l'alcool. Pour les vins titrant de 12 à 15°, chaque dixième de degré paye une taxe de douane égale au dixième de la taxe de consommation de l'alcool. Pour ceux titrant plus de 15°, toute fraction de degré entraîne la perception du droit afférent au degré supérieur. L'écart entre la déclaration de l'importateur et l'analyse faite par la douane ne donne lieu à poursuites que s'il est supérieur à cinq dixièmes de degré ; au-dessous de ce chiffre la douane se borne à faire payer les droits demeurant dus sur la totalité des degrés et fractions de degrés qu'elle a constatés.

A part la limite de 12° qu'il eût été préférable de fixer à 10 ou 11°, cette partie de la nouvelle législation douanière nous paraît suffisamment protéger les vins français. D'après l'ancien tarif, tous les vins étrangers qui entraient à moins de 11° faisaient une concurrence redoutable à nos vins ordinaires. Ceux qui titraient 9° ne payaient que 6 fr. 30 ; à 8°, la taxe douanière n'était plus que de 5 fr. 60. Aussi l'Espagne nous inondait-elle de ses produits : 5 millions d'hectolitres en 1896,

3,200,000 en 1897 et 4,700,000 en 1898. Depuis 1899, tous ces vins doivent payer autant pour 8° que pour 12°. L'avantage n'existe plus pour les importateurs, obligés de déboursier 12 francs au lieu de 5 ou 6 francs ; leurs envois sont descendus à 3,170,000 hectolitres en 1899 et à 2,200,000 en 1900.

Une question se pose : repoussés du côté du mouillage et des petits vins, les étrangers ne vont-ils pas profiter de la limite de 12° pour recommencer à viner ? On peut l'admettre, car il faut accepter avec beaucoup de réserves la théorie qui considère les vins espagnols comme pesant au moins 12°. En réalité, aussi bien en Espagne qu'en France le phylloxéra a causé des ravages qui se sont traduits par une diminution de la force du vin. Nous avons pris l'habitude d'attribuer aux vins d'Espagne un degré alcoolique élevé, alors qu'ils nous arrivaient survinés, avant 1892. Dans la suite, lorsque les consommateurs français en ont acheté, ils ont naturellement recherché les meilleurs crus ; les vins mouillés qui entrèrent à la faveur de la taxation au degré ne portaient pas de marque d'origine, on pouvait les croire sortis de nos vignobles. De là, cette légende que tous les vins d'Espagne étaient d'un degré bien supérieur à celui des nôtres. La vérité c'est qu'on peut les classer en suivant l'échelle ordinaire depuis 13 ou 14°, jusqu'à 8 ou 9.

Or, ces derniers pourront être relevés de 2 ou 3 degrés, et se présenter sur nos marchés avec une richesse

alcoolique supérieure à la majorité de nos vins. Le vinage est défendu en France depuis 1894 ; il ne faut pas l'encourager lorsqu'il s'agit de vins importés. On a dit qu'il ne se pratiquait plus en Espagne, parce que l'alcool y était frappé d'un droit de douane de 160 francs et d'un droit intérieur de 100 francs, majorés tous les deux de 20 0/0 par la loi du 9 août 1898 ; au total 312 francs par hectolitre ; ce qui en estimant à 88 francs la valeur de l'alcool ferait ressortir le prix de l'hectolitre à 400 francs, et le prix du degré à 4 francs.

Mais, M. Gauthier, sénateur de l'Aude, a démontré (1) que depuis 1894 l'Espagne fabriquait elle-même son alcool, que le droit intérieur de 100 francs établi en 1892, avait été réduit à 37 fr. 50 par la loi de finances de l'exercice 1893-1894, laquelle supprime tous les droits sur les alcools de vin et de raisin : et que, enfin, la fraude s'exerçait dans la proportion de 70 0/0.

Les négociants espagnols peuvent donc viner et ils vineront. Ils y auront toujours un bénéfice, car, en supposant que l'alcool leur coûte 1 franc par degré, et qu'ils possèdent un vin de 10° d'une valeur de 15 fr., le vin se vendra, remonté à 12°, plus de 17 francs l'hectolitre. Il trouvera facilement à 20 ou 25 francs un acquéreur qui s'en servira pour des coupages.

La limitation à 12° est trop généreuse : elle aurait du rester à 10°, force moyenne des vins français en alcool,

(1) Séance du Sénat du 27 janvier 1899.

ainsi qu'elle avait été fixée par la loi de 1892, et avec une tolérance de cinq dixièmes par degré seulement. Notre récolte de 1900 comprenait sur 67,352,000 hectolitres :

60.568.000 hectolitres de vin titrant	moins de.....	41°
4.475.000	— exactement. ..	44°
2.309.000	— plus de.....	41°

Nos vins pèsent donc pour la plus grande partie moins de 41°, et leur protection exige que leurs concurrents étrangers acquittent une surtaxe pour tout degré supérieur. Quant à la nécessité d'avoir des vins fortement alcoolisés pour les coupages, les négociants en trouveront dans le Roussillon et en Algérie; s'ils tiennent absolument à faire venir des vins d'Espagne, ce n'est pas le droit sur l'alcool au-dessus de 40 ou 41° qui les arrêtera.

En 1899, les représentants des régions viticoles avaient proposé à titre de transaction le degré 44 comme limite de taxation; le degré 42 ne fut voté qu'à une faible majorité.

Depuis la loi du 29 décembre 1900, la surtaxe pour tout degré supérieur à 42 est de 2 fr. 20. Des démarches avaient été faites par les pays importateurs à l'occasion de la mise en vigueur de cette loi; et le gouvernement déposait le 26 décembre dernier un projet qui maintenait la taxe de 4 fr. 56 pour chaque degré ou fraction de degré entre 42° 1 et 45°.

L'esposé des motifs déclarait que « le Gouvernement en soumettant à la sanction du Parlement la réforme du régime intérieur des boissons, et les Chambres en la votant, n'ont jamais eu la pensée de modifier le régime douanier des vins. Or le n° 171 du tarif des douanes est conçu en termes tels que le projet actuellement soumis aux Chambres aurait pour résultat en quelque sorte automatique et *bien inattendu* le relèvement du droit de douane ». Le projet appliquait la taxe de 2 fr. 20 pour les degrés au-dessus de 15 au tarif minimum, et pour *tous* les degrés au-dessus de 12 au tarif général.

Il fut repoussé à l'unanimité des voix par la Commission des douanes, et retiré depuis. En effet, la loi du 1^{er} février 1899 avait soumis les vins titrant plus de 12°, à la taxe intérieure sur l'alcool sans formuler aucun chiffre relatif à cette taxe. Il était tout indiqué d'avance que si celle-ci était relevée ou abaissée, les vins suralcoolisés suivraient le même sort. L'effet d'une pareille modification n'avait rien d'inattendu. Il était, de plus, logique ; car si on avait voté le projet, les vins étrangers eussent introduit en France de l'alcool qui aurait payé 156 francs au lieu de 220 francs, soit une détaxe de 65 francs par hectolitre d'alcool. C'eût été un encouragement à la fraude.

Notre tarif douanier n'est d'ailleurs pas si élevé qu'on doive redouter une augmentation de 0 fr. 63 par degré pour un hectolitre pesant plus de 12°. Il est presque le plus modeste de tous ceux qui sont aujourd'hui éta-

blis aux frontières des États : L'Espagne, qui s'indigne lorsque nous voulons majorer quelque peu nos droits de douane, arrête nos vins par des taxes quatre à cinq fois plus élevées (50 francs par hectolitre). La Russie a des droits presque prohibitifs de 245 francs par barrique de 225 litres. L'Allemagne fait payer 20 francs les 100 kilogrammes pour les vins en fûts, et 80 francs pour les vins en bouteilles. En Belgique, la taxe douanière est de 20 francs par hectolitre de vin en cercles, et de 60 francs pour ceux en bouteilles. Enfin, l'Angleterre, *le pays du libre échange*, a des droits d'accise qui lui rapportent 34 fr. 50 par hectolitre de vin en fût, 41 fr. 20 pour les vins en bouteilles et 96 francs pour les vins mousseux. Nous sommes loin des 12 francs du tarif français.

En étudiant les effets de notre régime douanier vis-à-vis des pays importateurs, nous ne nous sommes préoccupé que de l'Espagne. L'Italie aurait pu fournir une partie des vins qui manquaient à la consommation française, car en 1872, par exemple, elle avait expédié 298,000 hectolitres en France tandis que l'Espagne ne nous en avait livré que 189,000. Mais les deux pays ne sont pas également exportateurs ; puis l'Italie rompit ses relations commerciales avec nous en 1888. L'article 18 du traité de commerce du 3 novembre 1881 qu'elle avait signé avec notre pays, portait que ce traité resterait exécutoire jusqu'au 1^{er} février 1892, mais que toutefois chacune des parties contractantes se réservait

la faculté d'en faire cesser les effets le 1^{er} janvier 1888 en le dénonçant 12 mois à l'avance. Cette dénonciation eût lieu du fait de l'Italie ; et le 26 décembre 1887 une loi autorisait notre gouvernement à appliquer aux importations italiennes les mêmes droits qui frapperaient les produits français à leur entrée en Italie.

Les expéditions de vins italiens en France se réduisirent alors à un nombre infime, elles étaient tombées en 1890 à 10,000 hectolitres. La situation ne fut modifiée qu'en 1899, par la loi du 2 février qui accordait le bénéfice de notre tarif minimum aux produits italiens. Aussitôt les vins se présentèrent à nos bureaux de douane ; Marseille reçut 129,000 litres du 12 février au 12 mars, contre 17,000 pendant la même période de 1898.

En 1898, les importations d'Italie en		
France s'élevaient à.....		12,000 hectolitres de vin.
En 1899 elles sont de.....	49 000	—
Et en 1900 —	82,000	—

Il y a là une tendance qu'il ne faut pas négliger : les vins italiens sont propres aux coupages, aux dédoublements, riches en couleur et en extrait sec ; ils auront toujours 12° pour traverser la frontière !

Malgré tout, nous ne croyons pas qu'ils soient un motif de craintes pour notre viticulture, par suite de l'abondance de notre production. Il est probable que quelques milliers d'hectolitres de vins italiens prendront sur

nos marchés la place du même nombre de vins espagnols, mais la somme totale des importations ne se modifiera sans doute pas pour cette seule cause.

Une dernière mesure douanière fut prise en 1899 relativement aux vins : L'article 2 de la loi du 1^{er} juillet est ainsi conçu : « Sont prohibés à l'entrée, exclus de l'entrepôt, du transit et de la circulation, tous vins étrangers ne portant pas, sur les récipients, une marque indélébile, indicatrice du pays d'origine. Les vins étrangers, *entrant en franchise* ne pourront être en France coupés ou mélangés ni faire l'objet d'aucune manipulation. »

Cet article, plus connu sous le nom *d'amendement Piou*, vise à empêcher les vins étrangers qui passent par les entrepôts réels ou spéciaux de prendre la qualité de vins français. Voici ce qui se produisait avant 1899 :

1^{er} cas. — Une cargaison arrivait d'Espagne à Bordeaux, par exemple, les fûts ne portant aucune marque de provenance. Elle passait par l'*entrepôt public réel*, où elle ne pouvait, d'après les lois douanières, subir aucun changement d'étiquette, aucune apposition quelconque de noms, susceptibles de faire croire à une origine française. Mais lorsqu'elle repartait, elle était accompagnée de papiers de bord, de connaissements établissant qu'elle quittait Bordeaux. La facture portait le nom du négociant français qui avait acheté cette cargaison pour l'expédier à sa clientèle. Pendant la traversée, lors du

débarquement ou après, on pouvait apposer une marque française. Le destinataire vendait alors comme vins de Bordeaux, un vin d'Espagne d'une valeur beaucoup moindre. La première partie de l'amendement Piou réprime ce trafic. Puisque les fûts qui transitent ne doivent subir aucun changement d'étiquette, lorsqu'ils entreront en France avec une marque exotique, ils l'auront encore en sortant de l'entrepôt. Le vin conservera toujours l'indication de son origine, et ne sera plus livré comme étant de Bordeaux tandis qu'il vient d'ailleurs.

2^e cas. — Certains négociants étaient autorisés à constituer un *entrepôt spécial* dans leurs propres chais. Les vins exotiques, destinés à la réexportation, y étaient admis en franchise à la condition qu'ils seraient coupés d'au moins 50 0/0 avec des vins français avant d'être réexportés. Le tout repartait comme vin d'origine française. Il y avait 22 entrepôts spéciaux en 1899, dont 16 à Bordeaux. Les vins grossiers d'Espagne obtenaient ainsi l'apparence extérieure de vins fins de Bordeaux ; et ce qui montre bien l'intention frauduleuse, c'est que les entrepôts spéciaux de Marseille et Cette n'eurent aucune importance, car, pour ces deux villes, il n'y avait pas à exploiter la renommée d'un crû célèbre. L'article 2 de la loi de 1899 vint supprimer ces opérations douteuses.

Sans doute, tous les entrepositaires n'étaient pas des fraudeurs, mais leur principe était déjà mauvais à lui

seul : fournir sous le nom de vin français, un mélange contenant 50 0/0 de vin étranger. Ils trouvèrent cependant des défenseurs. Dès le 8 mai 1899 une proposition fut déposée à la Chambre en vue d'abroger l'article 2 de la loi du 1^{er} février ; elle fut repoussée par la Commission des douanes quelque temps après. Ses auteurs prétendaient que les entrepôts spéciaux étaient nécessaires à l'écoulement annuel de 100,000 hectolitres de petits vins indigènes, mélangés à une égale quantité de gros vins d'Espagne pour leur permettre un transport lointain. Mais, d'abord, il y a d'autres débouchés possibles que l'exportation pour nos vins faibles en alcool et en extrait sec. Et puis, si les négociants tiennent à les expédier en Amérique, ils peuvent les couper avec des vins du Quercy et du Roussillon. Enfin, s'ils veulent quand même des vins d'Espagne, qu'ils paient les droits de douane. Mais qu'ils ne vendent pas comme Bordeaux 100,000 hectolitres de vins exotiques exemptés de tout droit de douane ! Les partisans des entrepositaires ajoutaient que la nouvelle loi obligerait des négociants à s'expatrier, à Pasajes en Espagne par exemple, et que notre commerce d'exportation en serait considérablement diminué. Le départ de quelques industriels, préférant quitter la France plutôt que d'y acheter leurs vins de coupages, ne peut être mis en balance avec le maintien de notre vieille réputation de probité commerciale. Quant à notre exportation, voyons si elle est réduite autant qu'on voulait le faire croire :

Exportation des vins au commerce spécial (en hectolitres)

	1897	1898	1899	1900
Vins de la Gironde..	721.547	610.966	682.762	735.351
Vins d'ailleurs.....	818.277	773.958	787.674	904.945
Vins de Champagne ou mousseux	192.618	200.223	180.266	196.100
TOTAUX	<u>4.732.442</u>	<u>4.585.147</u>	<u>4.650.702</u>	<u>4.836.396</u>

Les expéditions de la Gironde ont progressé au lieu de baisser ; elles ont gagné 125,000 hectolitres en 1900 sur 1898, et cela parce que nos clients à l'étranger sont maintenant sûrs d'avoir du vin français lorsqu'ils font une commande à Bordeaux.

L'Espagne n'a pas eu les mêmes scrupules que la France ; elle a promis aux commerçants installés à Pasa-jes une bienveillante hospitalité. Un décret du 4 avril 1900 déclare en effet que les opérations des entrepôts spéciaux ne feront pas l'objet d'une surveillance constante de l'administration fiscale. Cette dernière se contentera d'empêcher la sortie pour la consommation locale des vins étrangers ou des coupages obtenus en mélangeant des vins exotiques et des vins du pays. Quant au reste, liberté absolue pour entrepositaires. Il est bon, d'ailleurs, de savoir que ceux-ci ne pourront expédier leurs mélanges sous le nom de « Bordeaux » sans s'exposer à des poursuites. La convention de Madrid de 1892 stipule que « tout produit portant une fausse indication

de provenance dans laquelle un des Etats contractants ou un lieu situé dans l'un d'entre eux, serait directement, ou indirectement, indiqué comme pays ou comme lieu d'origine sera saisi à l'importation dans chacun des dits Etats. La saisie *pourra s'effectuer dans l'Etat où la fausse indication de provenance aura été apposée*, à la requête soit du ministère public, soit d'une *partie intéressée, individu ou société*. En cas de fraude, nos consuls en Espagne, ou l'Association des propriétaires viticulteurs de la Gironde, pourraient donc requérir la saisie, les tribunaux n'ayant qu'à constater la matérialité du fait.

En résumé, l'amendement Piou n'a pas été, comme on l'a prétendu, un *bon tour* (?) joué par la propriété au commerce, mais la sanction de la loyauté de nos usages commerciaux. Les premiers résultats de son application sont tout en sa faveur.

§ II. — Raisins secs.

Les vins de raisins secs, dont la production est aujourd'hui des plus restreintes, furent très recherchés au moment de la crise phylloxérique. Les matières premières provenaient de Grèce et de Turquie pour la plupart et payaient un droit de douane de 6 francs par 100 kilogrammes. La loi du 11 janvier 1892 porta ce droit à 25 francs au tarif général et à 15 francs au tarif

minimum. On ne faisait pas de distinction entre les raisins de table et les raisins destinés à la vinification.

Le 14 novembre 1894, une loi, sur la proposition de M. Turrel, établit une différence entre les divers fruits secs. Les raisins, figues, dattes, etc., destinés à l'alimentation restèrent imposés au même taux qu'en 1892. Mais les raisins secs destinés à la fabrication du vin durent payer dorénavant 40 francs au tarif général et 25 francs au tarif minimum par 100 kilos. M. Turrel voulait porter la taxe à 40 francs au tarif minimum. Le ministre du Commerce s'y opposa en affirmant qu'avec le droit de 25 francs, 100 kilos de raisins étaient imposés exactement comme 3 hectolitres de vin naturel à 10°, soit 21 francs de droit de douane, plus 4 fr. 50 de droit de circulation. Seulement le ministre omettait de comprendre dans ses calculs l'un des éléments les plus importants : les frais de transport, futailles et accessoires. De ce chef, 100 kilos de raisins secs avaient sur 3 hectolitres de vin un avantage de 15 francs au minimum ; d'où le chiffre de 40 francs proposé par M. Turrel.

Ce fut le droit de 25 francs qui prévalut au tarif minimum ; il est inférieur au droit de douane des autres pays : en Belgique, 25 francs par 100 kilos, plus un droit de fabrication de 23 francs par hectolitre. En Autriche, 30 francs les 100 kilos ; en Portugal, 112 francs ; en Russie, 57 francs.

Aujourd'hui, en présence des grandes quantités de vin naturel que nous récoltons, le vin de raisins secs

n'est plus d'aucune utilité ; il est devenu un obstacle et un danger. Un obstacle, parce que ceux qui en boivent ne consomment pas le vrai jus de la treille. Un danger, parce que sa richesse naturelle ou factice en extrait sec facilite le mouillage. Le vin de raisins secs n'est jamais livré à l'état pur, ni sous son véritable nom, sauf au marchand en gros. Le consommateur le boit à l'état de mélange et le paye comme vin de raisins frais.

La loi du 6 avril 1897, en vertu de ces principes, a réglementé d'une manière très limitative la fabrication et la circulation des vins de raisins secs. Les raisins ne peuvent franchir la douane que si l'importateur produit un acquit-à-caution garantissant le paiement du droit général de consommation à raison de 30 litres d'alcool par 100 kilos s'ils sont à destination des fabricants, ou le paiement du droit de circulation à raison de 6 francs par 100 kilos, s'ils sont à destination des particuliers pour leur consommation de famille. D'autre part, les *vins* de raisins secs sont astreints (L. 1^{er} février 1899) à payer à la douane, par degré et par hectolitre, un droit égal à la consommation de l'alcool, sans qu'en aucun cas le droit perçu puisse être inférieur à 30 fr. par hectolitre au tarif général et à 15 francs au tarif minimum.

Depuis 1896, les importations de raisins secs destinés à la vinification diminuent. Mais il est à remarquer que les raisins, dits de table, augmentent en même temps d'une façon rapide :

Importations de raisins secs (en milliers de kilogrammes)

	1896	1897	1898	1899	1900
	—	—	—	—	—
Raisins secs de table ..	2.846	3.247	6.354	8.660	6.275
— à boisson.	31.458	43.055	5.323	3.050	4.173

Cette importation énorme de 8 millions et demi de kilogs de raisins secs de table en 1899 n'a certainement pas été nécessitée par la consommation des desserts ou « mendiants », et la fabrication des plum-puddings.

Elle résulte d'une nouvelle fraude en douane. Ainsi qu'il vient d'être dit, les raisins secs de table ne paient que 15 ou 25 francs par 100 kilos, tandis que les autres sont soumis à des taxes de 25 et de 40 francs. Comment les distingue-t-on ?

L'administration des douanes a fourni quelques renseignements à ses employés touchant cette question : Le prix d'achat des raisins à boissons ou à distillerie varie entre 10 et 25 francs les 100 kilos : celui des raisins de table est de 40 à 100 francs. On a classé les uns et les autres d'après leur origine, et leur apparence lorsqu'ils arrivent à la frontière. Les raisins de Malaga, type des raisins de dessert, ne soulèvent aucune difficulté quant à leur appréciation : ils sont gros, soigneusement disposés en grappes et par lits dans des caissettes entourées de vignettes coloriées. Les raisins de Denia (Espagne) ressemblent au Malaga : lorsqu'ils sont livrés à la distillerie, ils sont de mauvaise qualité ou

avariés et emballés sans ordre dans des sacs. Le raisin de Corinthe destiné à la pâtisserie s'importe en caisses de 50 kilos au plus, ou en barils d'environ 80 kilos. Lorsqu'il doit servir à la fabrication du vin, il arrive en gros barils ou sacs de 100 kilos. Les raisins d'Italie (Lipari et Pantelleri) sont pour l'alimentation et s'importent en barils d'environ 80 kilogs.

Les raisins à boisson s'importent en sacs, caisses ou gros fûts. Ils sont noirs et quelquefois d'un rouge foncé, tandis que les raisins de table sont rouges ou blonds selon l'espèce. Ils arrivent souvent en mauvais état par suite du peu de soin avec lequel ils sont emballés.

Bref, les seuls procédés de distinction de la douane consistent à vérifier l'emballage et le soin avec lequel sont rangés les raisins.

Lorsque les importateurs de raisins secs à boisson ont dû payer pour 100 kilos : 25 francs de droit de douane (tarif minimum), plus 47 francs de droit de consommation (d'après la taxe de 156 francs sur l'alcool), c'est-à-dire 72 francs pour une marchandise qui leur en coûtait 15 à 20, ils ont de suite arrêté leurs achats. Mais alors, ils ont réfléchi que ces raisins pourraient se présenter à la douane sous le nom de raisins de table. La seule condition nécessaire serait de les faire emballer convenablement dans des caisses ou barils de 80 kilos environ. Les raisins de table ne paient que 15 francs de taxe douanière et 6 francs de droit de circulation, soit 21 francs ; la différence entre les deux

tarifs (51 francs) compenserait largement le supplément des frais d'emballage.

De plus, même en faisant venir de vrais raisins de table, ils y gagneraient encore ; car l'espèce de Corinthe fournit un rendement en vin supérieur d'un cinquième à celui des raisins à boisson. Les dernières statistiques ont montré qu'ils avaient mis leur projet en pratique.

Faut-il s'en inquiéter ? Il est certain que le bon marché du vin naturel est un puissant obstacle au développement de la fabrication des vins artificiels. Il faut cependant réprimer toute fraude, et dans le cas qui nous occupe, il serait utile de surveiller d'une manière spéciale les expéditions de raisins de table ayant une certaine importance ; on pourrait également classer les raisins de Corinthe parmi les espèces à boisson.

On arriverait ainsi à réserver les plus faibles droits aux produits de valeur, tandis que les espèces ordinaires seraient les plus fortement taxées. Le résultat peut sembler bizarre, il est conforme cependant à la protection de la viticulture.

§ III. — Autres dérivés de la vigne.

Les *raisins frais* furent taxés en 1892 à 12 francs (tarif général) et 8 francs (tarif minimum) par 100 kilos. On avait cherché à établir un rapport avec les droits

sur les vins (7 francs et 12 francs pour un hectolitre à 10°). Pour produire un hectolitre de vin, il faut de 120 à 130 kilos de raisins frais. En élevant la taxe sur ceux-ci à 8 et 12 francs, on avait tenu compte de la valeur du marc qui reste après la première cuvée et qui peut servir à faire du vin de 2^e cuvée ou de la piquette. De même que les droits sur les vins, les droits sur les raisins de vendange furent relevés le 1^{er} février 1899 ; ils doivent payer maintenant 12 et 25 francs par 100 kilos. On fit remarquer, lors de la discussion de la loi de 1899, que les raisins frais *de table* n'étaient pas compris dans le nouveau tarif et qu'ils restaient taxés à 8 et 12 francs. MM. Gauthier et Taulier, sénateurs, objectèrent que des raisins de vendanges pourraient être importés comme raisins de table. Le ministre de l'Agriculture leur répondit que ces derniers étaient soumis au régime douanier spécial aux produits payant moins de 10 francs par 100 kilos ; c'est-à-dire que la tarification se fait au brut pour net ou, en d'autres termes, que le droit s'applique sur le poids du contenant comme sur celui du contenu. Par conséquent, la taxe de 8 ou 12 francs est augmentée de la somme à payer pour le poids de l'emballage. Le Parlement admit la théorie du ministre et conserva le tarif de 1892 pour les raisins frais de table. Nous ajouterons que l'expédition de ces raisins devant se faire par corbeilles de 25, 35 et 50 kilos au maximum, la concurrence étrangère est peu à redouter.

Les *moûts de vendanges* sont des jus de raisins frais non fermentés, ou qui ont subi un commencement de fermentation sans constituer un vin proprement dit. Ils payent 25 francs et 12 francs par 100 kilogrammes jusqu'à 12° Baumé. Au-dessus de ce degré, leur puissance saccharine est développée par la concentration ou évaporation dans le vide ; de 12° à 20° 9 Baumé, ils suivent le régime des confitures au sucre et au miel.

Les *mistelles* sont des moûts dont la fermentation a été arrêtée par une addition d'alcool. Cet usage est pratiqué en Algérie et en Tunisie en vue de la fabrication des vermouths ; les alcools ainsi versés sont exempts de droits, mais pris en charge en France par les acheteurs. Or, sous le nom de mistelles sont importés de Grèce et de Turquie des produits obtenus en faisant macérer une proportion d'eau déterminée avec une certaine quantité de raisins secs, et en y ajoutant 12 degrés d'alcool dilué par hectolitre pour arrêter la fermentation. Ces mélanges sont introduits en France comme vins de liqueur. En moins d'un an, une seule maison de Paris en a importé près de 25,000 hectolitres : on en a introduit 200,000 hectolitres pendant la campagne 1899-1900.

Le 8 juin 1900, M. Firmin Faure, député, posait à ce sujet une question au ministre des Finances, qui prit l'engagement d'appeler l'attention des bureaux de douane sur ces importations. « Les employés des douanes, dit-il, devront s'assurer s'ils se trouvent en présence de vins de liqueurs ou de dilutions alcooliques, et, dans tous les

cas, appliquer la taxation légale. » Dans son congrès de 1901, la Société des Agriculteurs de France émit un vœu tendant à empêcher l'invasion des mistelles d'Orient. Elle y rappelait que la suralcoolisation de ces produits dépasse le plus souvent la tolérance admise de 15° pour une teneur de 8° en sucre, allant parfois jusqu'à 60 et 70°, « ce qui constitue une abominable fraude ». Elle ajoutait qu'ils servent à faire circuler en France, comme alcools de vin, des alcools d'industrie allemands. En effet, le seul port de Smyrne qui en 1898 exportait 1,676,000 kilogrammes de mistelles, en exportait 6,406,000 en 1900, dont 2,447,000 pour la France et, parallèlement, l'importation des alcools allemands, servant à ces mutages, y passait de 1,849,000 à 3 millions 796,000 kilogrammes.

Enfin, en mars 1901, MM. Etienne et Thomson, députés, déposaient un projet de résolution, qui fut complété par la Commission des douanes, et dont voici les termes :

Article unique : La Chambre invite le Gouvernement à appliquer aux mistelles étrangères le tarif des douanes de 1892 modifié par la loi du 1^{er} février 1899. Conformément audit tarif, elle devront désormais acquitter séparément les droits : 1° sur l'alcool, 2° sur le moût de raisins frais, calculé sur le degré aréométrique que posséderait ce produit, privé d'alcool. Au point de vue du régime intérieur, les mistelles, qui n'auraient pas été prises en charge à un compte spécial pour la fabrication

des vins de liqueur ou des vermouths seront soumises au droit plein de l'alcool.

Il est naturel, en effet, que les deux produits mélangés avant l'entrée en France payent les droits qu'ils auraient acquittés s'ils étaient entrés séparément pour être mélangés ensuite. Les mistelles ne doivent pas jouir d'un régime de faveur que rien n'oblige à leur accorder.

Pour terminer cette énumération, disons que les *alcools de vin* ont suivi la progression commune des droits de douane. Ils acquittaient en 1881, 30 francs par hectolitre de liquide s'ils étaient en bouteilles, et 30 francs par hectolitre d'alcool pur en cercles. La loi du 5 juillet 1887 porta ces chiffres à 70 francs; et la loi du 11 janvier 1892 à 80 francs (tarif général) et 70 francs (tarif minimum). La taxation continue à se faire par hectolitre de liquide lorsque les eaux-de-vie sont en bouteilles et par hectolitre d'alcool pur lorsqu'elles sont en fûts.

Nous avons ainsi examiné les principales dispositions de notre régime douanier. On l'a souvent critiqué; on lui a reproché l'élévation de ses tarifs: nous avons vu à quel point ils étaient inférieurs à ceux des autres nations. On a blâmé la taxation des vins au degré, et on a mis en parallèle la taxation allemande au volume, en disant qu'un vin fin était parfois moins alcoolique, et dès lors payait moins en France, qu'un gros vin ordinaire. C'est possible, mais, à notre avis, la taxation au

volume permet la fraude puisqu'alors on ne se préoccupe pas de la nature du contenu.

En somme, les tarifs français, sauf quelques imperfections, quelques oublis, sont favorables à la viticulture.

CHAPITRE II

LE RÉGIME DES BOISSONS ET LES OCTROIS

SECTION PREMIÈRE

RÉGIME DES BOISSONS.

Nous n'avons pas l'intention d'étudier article par article les lois du 29 décembre 1900 et du 29 décembre 1897; nous voulons seulement examiner les dispositions principales de ces mesures législatives et leurs rapports avec la crise de la viticulture.

C'est ainsi que dans la loi de 1900 nous négligerons les articles relatifs aux débitants de boissons, aux marchands en gros, aux licences, pour nous occuper plus spécialement des bouilleurs de crû, du sucrage des vendanges et de la circulation des raisins frais.

§ 1er. — Historique.

Les projets de réforme du régime des boissons se sont succédés sans interruption depuis vingt ans. La dernière loi sur les boissons, avant celle de 1900, date du 19 juillet 1880 : elle réduisait de $\frac{1}{3}$ les droits de circulation, d'entrée et de détail, et supprimait la surtaxe sur les vins en bouteilles. Depuis, les projets et propositions n'avaient pu aboutir. Citons les principaux :

La commission parlementaire, nommée le 29 septembre 1879 pour examiner la question de réforme du régime des boissons, avait, à la suite de son enquête en 1881, conclu à la suppression complète de tous les droits sur les vins, cidres et poirés. Elle les remplaçait par l'extension des licences et patentes, et par l'élévation du droit sur l'alcool à 220 francs.

De 1881 à 1888 nous trouvons huit projets ou propositions : les uns demandent la suppression de tous les droits sur les boissons hygiéniques (Salis, 1886 ; Jamais, 1887 ; Yves Guyot, 1887) ; les autres se contentent d'un dégrèvement (Guyot du Rhône, 1881 ; Bisseuil, 1882 ; César Duval, 1885) ; il en est enfin qui veulent modifier l'assiette de l'impôt (Ballue, 1883 ; Sadi Carnot, 1886).

Le privilège des bouilleurs de crû est tantôt maintenu (Guyot, du Rhône, 1881 ; Bisseuil, 1882 ; Ballue, 1883) ;

tantôt aboli (Sadi Carnot, 1886 ; Yves Guyot, 1887). En 1887, apparaît le projet Alglave sur le monopole de l'alcool.

De 1888 à 1900, ce sont les projets déposés par les ministres des Finances qui dominent : projet Tirard (1888) : l'exercice et le droit de détail seront supprimés et remplacés par le droit de circulation porté au taux unique de 3 francs par l'unification des zones existantes. Le droit sur l'alcool sera porté à 160 francs.

Projet Peytral (1888) : suppression de l'exercice, du droit d'entrée sur les boissons, du privilège des bouilleurs de crû (ils auront droit à une consommation familiale de 10 litres) ; élévation du droit sur l'alcool.

Projet Rouvier (1892) : exercice et droit de détail abolis ; droit de circulation fixé à 1 fr. 50 pour toute la France : la réglementation du privilège des bouilleurs de crû équivaut à sa suppression.

Projet Burdeau (17 mars 1894) : les bouilleurs de crû seront tous exercés.

Projet Poincaré (24 juillet 1894) : suppression de l'exercice et du droit de détail ; taxe unique de circulation de 1 fr. 50 sur les vins ; élévation du droit sur l'alcool à 200 francs ; réduction ou suppression des droits d'entrée sur les boissons hygiéniques suivant que les villes auront ou n'auront pas de taxes d'octroi. Les bouilleurs de crû deviendront distillateurs de profession lorsqu'ils exerceront le commerce de débitant ou de marchand en gros, ou lorsqu'ils feront usage d'alam-

bies ayant une capacité supérieure à 5 hectolitres, ou d'appareils à marche continue pouvant distiller plus de 200 litres de liquide fermenté en 24 heures.

Projet Ribot (1895) : dégrèvement des boissons par la suppression des droits d'entrée et de détail ; maintien du droit de circulation ; réglementation du privilège des bouilleurs de crû.

Projet Cochery (1897). C'est à peu près le projet Poincaré de 1894 avec la création d'un contrôle hygiénique et fiscal de l'alcool.

Cette question de l'alcool fut le principal objet des propositions de réforme dues à l'initiative parlementaire pendant la période 1888-1890 : ainsi, MM. Maujan en 1891, Guillemet en 1894 et en 1896, réclament le monopole de rectification par l'Etat. M. Fleury-Ravarin en 1894 laisse la rectification aux usines privées, mais les marchandises ne pourront être livrées qu'après analyse et autorisation de la Régie. Le même député déposait enfin, le 19 juin 1899, une proposition de dégrèvement partiel des boissons, augmentation de la taxe de l'alcool et réglementation du privilège des bouilleurs de crû avec contrôle hygiénique par un comité technique institué au Ministère des Finances.

Pourquoi ces multiples projets ont-ils échoué ? Pour trois motifs, dirons-nous après M. le Dr Cot (1) :

(1) Dr Cot, « La réforme de l'impôt des boissons », dans le *Progrès agricole et viticole de Montpellier*, 1^{er} avril 1900.

1° On a fait échouer les projets de dégrèvements partiels en cherchant la suppression complète des droits ;

2° Les projets étaient trop complexes ;

3° La question des bouilleurs de crû était mal engagée.

Le projet Rouvier de 1892 dégrevait les boissons hygiéniques de 78 millions ; il obligeait les villes à réduire leurs taxes d'octroi en même temps que l'Etat abaissait le taux des droits d'entrée. Il était simple, efficace et assurait l'équilibre de la réforme. Mais la Chambre adopta un amendement de M. Doumer, député de l'Yonne, qui supprimait tous les droits sur les vins, cidres et poirés. On vota pour les remplacer l'élévation du droit sur l'alcool à 245 francs, la majoration des licences, des impôts sur les successions, etc. Le Sénat repoussa le projet ainsi modifié.

Même résultat avec le projet Ribot (1895) ; la diminution partielle des droits fut remplacée par une abolition totale des taxes sur les boissons hygiéniques, après que la Chambre eut adopté l'amendement de M. Vallé, député de la Marne. La compensation portait sur l'alcool, auquel on imposait une taxe de 275 francs, et sur le produit du monopole de rectification des alcools industriels. Le Sénat n'accepta pas ce nouveau système.

Dégrever n'est rien, mais il faut trouver des ressources équivalentes, s'appliquant à tous et ne favorisant personne ; jusqu'à l'année dernière, on n'avait pu s'entendre pour les établir.

Les anciens projets étaient également trop complexes ; certains avaient jusqu'à 70 articles ; ils comprenaient des propositions étrangères à la réforme, et les discussions, les amendements qu'elles faisaient naître augmentaient le nombre des opposants au projet principal.

La question des bouilleurs de crû fut aussi la cause d'échecs successifs. Sauf M. Poincaré, en 1894, on a toujours demandé ou leur suppression violente ou leur maintien intégral. Les partisans des bouilleurs votaient en masse contre le projet, quel qu'il fût, dans le premier cas ; dans le second, c'étaient leurs adversaires qui repoussaient en bloc une proposition coupable de conserver un privilège.

Il fallait un projet transactionnel, et c'est pourquoi le projet Caillaux de 1899 est devenu la loi du 29 décembre 1900 : il ne supprime pas tous les droits sur les boissons, mais il abroge les plus vexatoires ; il n'a que 18 articles ; et s'il reconnaît le privilège des bouilleurs de crû, il réserve la liberté aux petits distillateurs, les gros bouilleurs étant soumis à l'exercice.

Déposé à la Chambre le 14 novembre 1899, le projet du ministre des Finances donna lieu à un rapport favorable de M. Jumel, le 23 décembre, et vint en discussion, un an après, le 13 novembre 1900. Il fut sur le point d'échouer dès la première séance : la Chambre adopta l'article 1^{er} du contre-projet Vaillant qui supprimait tous les droits sur les vins, cidres, bières, poirés et hydromels. Mais les autres articles furent repous-

sés : on maintint le privilège des bouilleurs de crû par 379 voix contre 175, on repoussa le monopole de *fabrication* de l'alcool, et finalement les députés, se jugeant, rejetèrent le contre-projet en entier. Ne purent également faire admettre leurs amendements ou contre-projets, MM. Girou (réforme intégrale du régime des boissons), Plichon (dispense de déclaration et affranchissement de l'exercice en faveur de tous les propriétaires qui distillent les produits provenant exclusivement de leurs récoltes, c'est-à-dire les distillateurs de betteraves comme les bouilleurs de crû), et Lauraine (exemption de toute surtaxe pour les eaux-de-vie de vin et de fruits fabriqués par les bouilleurs de crû). Le projet Caillaux fut adopté, après quelques légères modifications, le 28 décembre 1900.

§ II. — Droits sur les vins et les vendanges fraîches.

Les droits d'entrée, de détail et de taxe unique sont supprimés (art. 1^{er} de la loi du 29 décembre 1900). C'est la réforme depuis si longtemps attendue, qui profite aussi bien aux campagnes, où le petit consommateur paye le droit de détail en s'adressant au débitant, qu'aux villes où la taxe unique est acquittée par tous les habitants.

Le droit de circulation qui était de 1 franc, 1 fr. 50 et 2 francs par hectolitre suivant les régions, est fixé au

taux moyen de 1 fr. 50 pour toute la France. Les régions du Midi ont protesté contre cette mesure qui augmente pour elles l'impôt de 0 fr. 50 par hectolitre. On a dit qu'elles pouvaient supporter cette aggravation du droit de circulation, puisque d'autre part elles profitent de la totalité de la suppression du droit de détail s'élevant au minimum de 5 francs par hectolitre (1). Cette réponse ne nous paraît pas probante, car le droit de détail existait dans toute la France et ce n'est pas seulement le Midi qui y était soumis.

Autre argument en faveur du droit de circulation : l'alcool de contrebande est la matière première de toutes les falsifications. Dès lors pour suivre l'alcool dans ses transformations, il est nécessaire de maintenir toutes les boissons même hygiéniques sous l'empire de la régie et de les soumettre à un droit fiscal afin que celle-ci puisse exercer efficacement sa surveillance. On pourrait répondre que les employés des contributions indirectes, ayant moins de travail dans les bureaux si tous les droits sur les boissons étaient supprimés, auraient plus de facilités pour rechercher les fraudeurs. Dans tous les cas, si ce droit est nécessaire comme contrôle il était superflu de l'élever à 1 fr. 50 par hectolitre.

La vérité, M. Jumel l'a constaté dans son rapport, c'est qu'il n'était pas possible d'arriver à l'équilibre de

(1) Rapport Jumel, *J. O.* Annexes de la Chambre des députés, session ordinaire 1900, n° 4319.

la réforme par d'autres moyens. L'alcool était déjà surtaxé par le projet de loi, on ne pouvait l'accabler davantage. La suppression de tous les droits sur les boissons aurait amené un déficit de 195 millions. Or, le droit de consommation sur l'alcool, la réglementation du privilège des gros bouilleurs de crû ne peuvent donner que 102 millions, les licences 22 millions, au total 124 millions. Il serait resté 71 millions qui sont fournis aujourd'hui par le droit de circulation sur les vins et cidres, la taxe de fabrication sur les bières, et enfin les vendanges fraîches.

Les raisins frais, avant la loi de 1900, n'étaient imposés qu'au droit d'entrée. Ce droit est supprimé par le nouveau régime, pour eux comme pour les vins. Mais l'article 1^{er}, § 4, les assujettit au droit de circulation de 1 fr. 50 par hectolitre, à raison de 2 hectolitres de vin par 3 hectolitres de vendange, lorsqu'ils circuleront hors de l'arrondissement de récolte et des cantons limitrophes, en quantité supérieure à 10 hectolitres. En d'autres termes, 3 hectos de vendanges fraîches correspondant à 2 hectos de vin, qui payent 3 fr. de droit de circulation, le nouveau droit sera de 1 fr. par hectolitre de vendange; ou, ce qui revient encore au même, de 1 franc par 100 kilos de raisins frais.

Cette mesure, outre son but fiscal, correspond aux vrais intérêts de la viticulture. Beaucoup trop de propriétaires croient avoir réalisé une « bonne affaire » lorsqu'ils ont vendu leur récolte sur souches. Ils ou-

blient que l'acheteur en faisant sa boisson lui-même reste longtemps sans se réapprovisionner ; il fabrique du vin de 2^e cuvée, du *demi-vin*, et double ainsi le nombre d'hectolitres qu'il eût dû obtenir normalement avec la vendange qu'il a acquise. Le droit de circulation viendra restreindre ces transactions sur les vendanges fraîches. D'ailleurs les intérêts des consommateurs peu fortunés ne sont pas sacrifiés : La nouvelle taxe n'est applicable qu'au-dessus de 10 hectolitres de vendange, équivalant à 7 hectolitres de vin naturel, et de plus elle n'est pas exigible dans l'arrondissement de récolte et les cantons limitrophes. Dès lors tout approvisionnement modeste, en vue de la consommation familiale, reste exempt du droit.

§ III. — Droit de consommation sur l'alcool.

Il est porté, d'après le § 5 de l'article 1^{er}, à 220 fr. par hectolitre d'alcool pur, décimes compris (1). Il était de 156 fr. 25 depuis la loi du 30 décembre 1873. Nous avons vu que les droits sur l'alcool étaient une ressource souvent employée pour combler les déficits des budgets ; ici, l'augmentation du droit sur l'alcool a servi à compenser la plus grande partie du dégrève-

(1) Le droit d'entrée, dont le tarif a été fixé par la loi du 26 mars 1872, est maintenu.

ment des boissons hygiéniques. Le chiffre de 220 fr. avait déjà été proposé par la Commission d'enquête de 1881, et la Chambre, à deux reprises, avait voté un droit encore plus élevé : 245 francs en 1892 et 275 fr. en 1895.

L'impôt sur l'alcool est-il juste ? Les trois grandes enquêtes de 1830, 1849 et 1881 ont répondu affirmativement, et il paraît difficile de pouvoir soutenir le contraire. C'est un frein à la consommation de l'alcool, trop souvent inefficace, mais ayant malgré tout un pouvoir restrictif. Certains moralistes ont voulu en user pour réprimer l'ivrognerie au moyen d'une surtaxe considérable. Mais il y a un danger à éviter dans ce cas : un droit très élevé donne une forte prime aux fraudeurs qui sont encouragés par le bénéfice à réaliser. La formule du tarif sur l'alcool a été posée par le chancelier de l'Echiquier, en 1864 : Imposer les droits les plus élevés qu'on puisse percevoir sans craindre les distillations illicites. Il est vrai qu'à l'étranger, aux Etats-Unis, en Russie, en Angleterre, les droits sur les spiritueux sont plus importants que les nôtres, arrivent même à 4 ou 500 francs par hectolitre d'alcool pur. Mais dans ces pays, les distilleries sont peu nombreuses, faciles à surveiller, et réglementées de la façon la plus minutieuse ; la fraude y est presque impossible.

La surtaxe créée par la loi du 29 décembre 1900 eût pour adversaires les distillateurs du Nord, les bouilleurs de crû des Charentes et de l'Armagnac.

Les premiers supportent, sans doute, la plus forte partie des droits sur l'alcool puisqu'ils produisent beaucoup. Mais ils ont des avantages qui manquent aux viticulteurs ; en particulier, ils peuvent dénaturer leurs alcools pour des usages industriels : chauffage, éclairage, traction mécanique, etc. Et alors, ils n'ont à verser qu'une taxe de dénaturation, qui était de 37 fr. 50 (L. 2 août 1872), puis de 3 francs (L. 16 décembre 1897), et que la loi du 29 décembre 1900 a réduit à un simple droit de statistique de 0 fr. 25 par hectolitre d'alcool pur (art. 15).

Quant aux producteurs de Charentes et de l'Armagnac, ils prétendent que le droit de 220 francs aura comme conséquence de diminuer dans de grandes proportions la consommation de leurs eaux-de-vie au profit des alcools d'industrie, et au détriment de l'hygiène publique. Ils demandent par suite une distinction fiscale entre les eaux-de-vie de vin et de fruits et les autres alcools. (Voir : vœux émis par le meeting de Cognac, 12 janvier 1901, par celui de Saintes, 20 janvier 1901, et par celui de Condom, 1^{er} juin 1901).

Ces vœux ne nous paraissent pas devoir être sanctionnés, car ils produiraient une trop grande inégalité entre les divers producteurs d'alcools.

§ IV. — **Bouilleurs de crû. — Alambics ambulants.**

Les bouilleurs de crû sont les propriétaires qui distillent les vins, mares, cidres, poirés, prunes et cerises provenant exclusivement de leurs récoltes.

La loi du 25 février 1804, qui rétablit l'impôt des boissons, n'accordait aucun privilège aux bouilleurs de crû ; l'alcool n'était pas taxé, mais la matière première, vin ou cidre, devait payer le droit d'inventaire. En 1806, les producteurs d'eaux-de-vie purent transporter en franchise leurs alcools d'une de leurs caves dans une autre, dans les limites de l'arrondissement de récolte. Ils obtinrent l'affranchissement complet de l'exercice ; même de 1814 à 1816, ils eurent l'immunité totale de circulation pour leurs ventes en gros. La liberté de fabrication leur fut maintenue jusqu'à la loi du 2 août 1872, qui établit l'exercice, en leur accordant toutefois une franchise de 40 litres d'alcool pur pour consommation familiale. Enfin, la loi du 14 décembre 1873 rendit la liberté aux bouilleurs récoltants.

La question des bouilleurs de crû a toujours été discutée avec passion lorsqu'elle a été mise à l'ordre du jour des Chambres. Elle a donné lieu aux appréciations les plus fantaisistes ; n'a-t-on pas été jusqu'à dire qu'il y avait en France 800,000 bouilleurs de crû, faisant tous de la fraude, et écoulant clandestinement, chaque

année, 600,000 hectolitres d'alcool pur ! Ces évaluations ne reposent sur aucune base sérieuse ; le nombre des distillateurs varie suivant la récolte, mais est bien loin d'arriver au chiffre précité ; quant à la fraude, nous verrons ce qu'il faut en penser.

Le reproche adressé le plus ordinairement aux bouilleurs de crû est qu'ils jouissent d'un privilège injuste, dit-on, puisque ceux qui ne sont pas propriétaires de vins, cidres ou fruits, doivent acquitter l'impôt pour consommer de l'alcool. Pour nous, le bouilleur de crû ne jouit pas d'un privilège, mais *use d'un droit*, celui que possède tout producteur de consommer sa récolte comme il l'entend. De plus, ce droit est juste, car, surtout pendant les années de mévente, le viticulteur est souvent obligé de conserver ses vins, faute d'acquéreur. Or, ceux-ci peuvent prendre un mauvais goût dans les caves, aigrir ou tourner. Il faut alors les faire passer à la chaudière pour en tirer parti. Pourquoi, dans ce cas, faire payer un impôt sur un produit qui coûte déjà très cher au récoltant et qui n'a été transformé en alcool que pour éviter une perte totale ?

On dit encore que les distillateurs du Nord se trouvent dans une situation d'infériorité vis-à-vis des bouilleurs du Centre et du Midi, puisqu'ils sont astreints au paiement des droits. Réponse : les distillateurs du Nord sont de véritables industriels. Ils possèdent des installations fixes, des usines bâties en vue d'opérations régulières pendant toute une campagne ; ils fabriquent jus-

qu'à 3,000 hectolitres d'alcool par an (1). Au contraire, pour la plus grande partie des bouilleurs de crû, la distillation n'est qu'une œuvre passagère ; bien peu possèdent des alambics, ils ont recours d'ordinaire au bouilleur ambulant. L'enquête de 1875 a permis de reconnaître que sur 278,000 récoltants de vins et de cidres qui avaient distillé en 1874, 224,000 avaient fabriqué moins de 20 litres d'alcool et 17,000 de 21 à 40 litres. D'autre part, les producteurs de grains, de pommes de terre, de betteraves peuvent toujours trouver d'autres débouchés que la distillation ; les viticulteurs n'ont souvent pas d'autre ressource, pour faire place à une récolte nouvelle, que de brûler les restes de la récolte précédente. Que faire des vins malades, aigris ou tournés, s'il est défendu de les mettre dans la chaudière ?

Les bouilleurs de crû usent d'un *droit*, M. le Ministre des Finances l'a lui-même reconnu et affirmé. En admettant même qu'ils jouissent d'une faveur exclusive, elle ne serait pas la seule de notre législation actuelle. Les régions du Nord, qui protestent avec tant d'énergie, n'ont-elles pas une protection exceptionnelle garantie par les lois des 29 juillet 1884 et 7 avril 1897 ? En vertu de ces lois, les primes à la fabrication et à l'exportation des sucres se sont élevées à un total de 826 millions pendant la période 1885-1900. Elles ont été de 96 millions en 1900. Voilà un véritable privilège,

(1) Léon Say, *Dictionnaire des finances*, article : Bouilleurs de crû.

auquel on applaudit parce qu'il tend à développer une industrie nationale ; mais la viticulture n'est-elle pas la plus nationale des productions ?

En faveur du Nord encore, le privilège de l'alcool dénaturé qui est simplement taxé à 0 fr. 25 par hectolitre au lieu de 220 francs. Privilèges, les primes à la culture du chanvre et du lin (L. 9 avril 1898) ; les encouragements à la sériciculture et à la filature de soie (L. 2 avril 1898).

Le seul argument pour la limitation du droit des bouilleurs de crû, qui ait une certaine valeur, c'est la fraude. Nous ne pouvons nier qu'elle existe. Mais est-elle vraiment si grave qu'on l'affirme ? Nous laisserons de côté, bien entendu, les appréciations faites au hasard, les 5 ou 600,000 hectolitres soustraits au fisc. Mais voici une opinion plus sérieuse : En 1875 alors que les bouilleurs de crû étaient exercés, ils produisaient 301,000 hectolitres d'alcool pur ; en 1899, avec la liberté, ils ne déclarent plus que 90,000 hectolitres ; la part de la fraude est donc de $301 - 90 = 211$ milliers d'hectolitres. Cette théorie, malgré son apparence spécieuse, ne peut se soutenir. En effet, l'année 1875, vit la plus forte récolte, en vins, du siècle ; il n'est pas étonnant par suite que la distillation ait progressé ; en outre, à cette date, les alcools d'industrie ne fournissaient pas plus d'un million d'hectolitres, contre 2 millions 300,000 à l'heure actuelle. D'autre part, en 1873 et 1874, années où le privilège était également suppri-

mé, les quantités d'eaux-de-vie imposées ne furent que de 175 et 185,000 hectolitres ; en 1893 et 1894, malgré la jouissance entière de leur droit, les bouilleurs de crû n'en déclarèrent pas moins 160,000 et 215,000 hectolitres d'alcool. En 1900, les quantités déclarées sont de 205,000 hectolitres. La production des eaux-de-vie suit donc bien le plus ou moins d'abondance de la récolte.

Quels sont les divers types de fraudes qu'on a reproché aux bouilleurs de crû ? C'est d'abord le litre que le paysan emporte sous sa blouse, ou que le citadin cache au fond du coffre de sa voiture, tremblant à chaque instant d'être arrêté par un employé de la régie ou de l'octroi. C'est le mode de fraude le plus commun. le plus répandu ; il est bien moins préjudiciable au Trésor qu'on ne pourrait le croire, car la crainte des procès le restreint dans une large mesure.

2° Le bouilleur de crû emploie d'autres produits que ceux de sa récolte. Cette opération est légalement impossible, étant donné le droit de circulation qui permettrait de savoir si le propriétaire achète pour revendre : en fait, la surveillance des agents des contributions sur les routes la prévient le plus souvent.

3° Fraude des *acquits fictifs* : des négociants du Nord par exemple, déclarent à destination du Midi des chargements d'alcool qui restent clandestinement sur un point du parcours et sont remplacés à l'arrivée pour la décharge des acquits, par des chargements identiques

que fournissent les bouilleurs de crû. Cette fraude, assez compliquée, réussit mieux avec les bouilleurs de profession qui ont une tolérance excessive sur les déchets de fabrication (1). La régie doit surveiller les routes, les quantités d'alcools descendus dans les caves des débitants. Enfin, les eaux-de-vie coûtent beaucoup plus cher que les alcools d'industrie et le profit du fraudeur doit être, dans ce cas, d'une médiocre importance.

En résumé, la fraude ne doit pas dépasser 25 à 30,000 hectolitres par an (en ce sens : Léon Say, dictionnaire des finances). Soit un préjudice annuel de 4 à 5 millions, avant la loi de 1900, et de 6 à 7 millions depuis l'élévation des droits sur l'alcool à 220 francs. Pouyer-Quertier (adversaire des bouilleurs de crû) l'évaluait en 1871 à 5 millions, Thiers à 10, et la Commission du budget de la Chambre en 1872, à 7 millions.

Quoiqu'il en soit, le nouveau régime inauguré par la loi du 29 décembre 1900, restreint sensiblement le droit ou le privilège des bouilleurs de crû. Voici, en effet, l'article 10 :

« Sont soumis au régime des bouilleurs de profession, les bouilleurs de crû, qui dans le rayon déterminé par l'article 20 du décret du 17 mars 1872 (2), exer-

(1) Cette tolérance était de 7 0/0 d'après le D. 4 décembre 1872, elle fut réduite à 3 0/0 par la loi du 16 décembre 1897, pour les alcools logés dans des récipients autres que fûts en bois. Or, on a établi que le déchet est de 2 0/0 seulement.

(2) Canton de récolte et communes limitrophes.

cent par eux-mêmes ou par l'intermédiaire d'associés la profession de débitant ou de marchand en gros de boissons.

« Sont également soumis au régime des bouilleurs de profession les bouilleurs de crû qui font usage d'appareils à marche continue pouvant distiller par 24 heures plus de 200 litres de liquide fermenté, d'appareils chauffés à la vapeur ou d'alambics ordinaires d'une contenance totale supérieure à 5 hectolitres. Il leur est toutefois accordé une allocation en franchise de 20 litres d'alcool pur par producteur et par an pour consommation de famille.

« Par dérogation au paragraphe précédent, les alambics ambulants peuvent avoir une contenance de plus de 5 hectolitres sans que les producteurs qui en font usage perdent le privilège de bouilleurs de crû.

« Les bouilleurs de crû, convaincus d'avoir enlevé ou laissé enlever de chez eux des spiritueux sans expédition ou avec une expédition inapplicable, indépendamment des peines principales dont ils sont passibles, perdront leur privilège et deviendront soumis au régime des bouilleurs de profession pour toute la durée de la campagne en cours de la campagne suivante. »

Par conséquent, perdent leur privilège :

1^o Les bouilleurs de crû qui exercent dans le canton de leur vignoble ou les communes limitrophes, la profession de débitant ou de marchand en gros, même par l'intermédiaire d'associés ;

2° Ceux qui font usage d'appareils fixes à grand rendement ;

3° Ceux qui ont enlevé ou laissé enlever de chez eux des spiritueux sans expédition, ou avec une expédition inapplicable ; pour ces derniers, la suppression du privilège n'est que momentanée et ne dépasse pas la durée de deux campagnes de distillation.

Cette réforme n'augmentera pas de beaucoup les revenus de l'Etat, car le ministre des Finances estimait dans son exposé des motifs qu'elle s'élèverait à 3 millions au plus par an. Mais il espérait qu'elle aurait de grands avantages pour la répression de la fraude. Il est certain que celle-ci a dû se produire jusqu'ici chez les distillateurs importants, qui seront à l'avenir soumis à l'exercice, plutôt que chez les petits propriétaires.

Les termes de l'article 10 ne sont pas nets ; ils ont déjà donné lieu à de nombreuses controverses, à des procès, et ont été interprétés différemment par le ministre, la régie et les tribunaux. Cette question mérite d'être examinée dans notre étude, car elle intéresse au plus haut point les viticulteurs des Charentes et du Midi.

a) Tout d'abord, le paragraphe 2 de l'article 10 porte que : « Sont soumis au régime des bouilleurs de profession, les bouilleurs de crû qui font usage d'appareils à marche continue pouvant distiller par 24 heures plus de 200 litres de liquide fermenté, d'appareils chauffés à la vapeur ou d'alambics ordinaires d'une contenance

totale supérieure à 5 hectolitres. » Qu'est-ce qu'un appareil à marche continue ? La circulaire de la Direction générale des contributions directes en date du 29 décembre 1900, répond que ce sont des appareils qui s'alimentent par l'arrivée ininterrompue du liquide à distiller et n'ont pas besoin d'être rechargés. Or, presque tous les alambics, dits *à colonne*, employés dans la région méditerranéenne, rentrent dans cette définition. En 1898, deux distillateurs de l'Hérault firent juger par la Cour de Montpellier que ces alambics n'étaient pas à marche continue, et la Cour de Cassation confirma les deux arrêts en 1899. La définition de l'appareil à marche continue est donc trop peu précise ; mais, si elle s'applique bien aux alambics à colonne, il est regrettable qu'elle puisse empêcher la distillation dans toute une région viticole.

b) D'après la division faite dans le texte officiel de la loi, et la place de la virgule qui suit le mot « fermenté » il semblerait que les mots « d'une contenance supérieure à 5 hectolitres », s'appliquent aux appareils ordinaires et aux alambics chauffés à la vapeur. Cela s'expliquerait d'autant mieux que les appareils à vapeur de petite capacité ne peuvent distiller d'aussi grandes quantités de liquide que les appareils à marche continue restant au dessous de la limite fixée par l'article 10. Or, la circulaire précitée fait perdre le privilège de bouilleur de crû aux viticulteurs qui font usage d'appareil à vapeur, *quel qu'il soit*. Elle agit comme s'il y

avait une autre virgule après les mots « chauffés à la vapeur ». L'interprétation nous semble trop rigoureuse.

c) Pour l'appareil ambulant que les bouilleurs de crû font momentanément venir chez eux, y a-t-il lieu de tenir compte de la nature de l'appareil ? Faut-il, en particulier, distinguer entre l'alambic à marche continue et l'appareil intermittent ?

Le texte qui donne matière à cette controverse est ainsi conçu : « Par dérogation au paragraphe précédent, les alambics ambulants peuvent avoir une contenance de plus de 5 hectolitres sans que les producteurs qui en font usage perdent le privilège de bouilleurs de crû. » On a soutenu que la dérogation portait sur les trois catégories d'appareils : du moment qu'il se servait d'un alambic ambulant, le bouilleur de crû n'avait pas à craindre la perte de son privilège, quelque fut le système de l'appareil.

On se basait pour affirmer cette opinion sur les déclarations de M. Caillaux à la Chambre des Députés, qui prouvaient sa volonté de maintenir le privilège des bouilleurs de crû tout en recherchant les moyens de prévenir les abus. « Deux moyens seulement sont en présence, disait le ministre : l'exercice et la surveillance à la circulation. L'exercice doit être repoussé, parce que pour exercer utilement un bouilleur de crû, il est nécessaire de savoir exactement les quantités produites et de l'en rendre comptable ; les agents devraient assister aux opé-

ractions du distillateur et ensuite procéder à des visites périodiques chez les assujettis. C'est impossible..... Le seul moyen de procéder, c'est de fortifier la surveillance à la circulation... La surveillance sur les alambics ambulants donnera des indications précieuses en faisant connaître au service les endroits où la production aura été particulièrement active et dont il y aura lieu par suite de surveiller plus spécialement les abords (1). »

Le principe posé dans le paragraphe 2 de l'article 10 montre une certaine méfiance vis-à-vis du bouilleur de crû possesseur d'un appareil fixe, puisqu'il règle d'une manière limitative les systèmes d'alambics qui pourront servir. Cette restriction peut se comprendre, car les employés n'ont pas le droit d'entrer dans le domicile du bouilleur, et ne peuvent dans ce cas exercer aucune surveillance. Mais elle est inadmissible lorsque la distillation est faite au moyen d'un alambic ambulant. Alors en effet, la Régie est protégée par l'article 11 ainsi conçu : « Tout loueur d'alambic ambulant est tenu..... de consigner sur un cahier-journal, dont la remise lui sera faite par la Régie, le jour, l'heure et le lieu où commence et s'achève chacune de ses distillations, les quantités et espèces de matières mises en œuvre par lui, et leurs produits à la fin de la journée. Ce carnet doit être présenté à toute réquisition des employés. » A moins d'entente délictueuse entre le loueur d'alambic et le dis-

(1) Séance du 4 décembre ; *Journal Officiel* du 5 décembre 1900.

tillateur, ces formalités donnent à l'administration des contributions indirectes tous les renseignements nécessaires pour éviter ou réprimer les fraudes.

M. le Ministre des Finances les trouva pourtant insuffisantes : Dans une lettre qu'il adressait le 20 février 1901 en réponse aux demandes de M. Pams, député des Pyrénées-Orientales, il disait ceci :

« L'exception admise par le paragraphe 3 de l'article 10 en faveur des récoltants qui font usage d'alambics ambulants ne vise que les appareils pour lesquels la contenance sert de criterium, c'est-à-dire les alambics ordinaires à feu nu. En ce qui concerne les appareils à marche continue, la situation est la même pour les récoltants qui se servent d'appareils à demeure que pour ceux qui ont recours aux distillateurs ambulants. Il ne saurait d'ailleurs en être autrement, car les appareils à marche continue, comme les appareils à vapeur, comportent par essence un rendement élevé et le libre emploi de semblables moyens de production serait des plus dangereux pour l'impôt. »

Telle est la théorie du ministre et de la régie. Deux décisions rendues, au commencement du mois de juillet, par les tribunaux de Perpignan et de Condom, sont en faveur de la thèse contraire : La formule générale des mots « par dérogation au paragraphe précédent » démontre que la dérogation inscrite dans le paragraphe 3 s'étend à tous les appareils distillatoires quelconques, à la seule condition que ces appareils seront ambu-

lants. Les débats législatifs ont prouvé que la loi avait pour but d'éviter les abus au moyen de la surveillance à la circulation, surveillance facilitée entièrement par les prescriptions de l'article 11. La loi fiscale enfin, comme la loi pénale ne peut servir de base à une condamnation contre un prévenu que si son texte est assez clair, net et précis pour ne pas se prêter à une controverse ou à des équivoques.

Il existe donc en ce moment deux interprétations de sens absolument contraire, touchant l'article 10, § 3. La plus conforme aux intérêts de la viticulture est celle des tribunaux de Perpignan et de Condom. Il faut espérer que le Parlement la sanctionnera en révisant l'article 10. Car, pour employer les expressions de M. le Ministre des Finances, la loi de 1900 n'a pas essayé de créer un exercice incompatible avec nos mœurs, ni de donner satisfaction à une fraction de l'opinion par des mesures qui seraient vexatoires pour les particuliers et illusoires pour les intérêts du Trésor. Elle a simplement cherché à augmenter les mesures préventives (art. 11), et à punir sévèrement la fraude (art. 14 : amende de 500 à 5,000 francs ; et 1,000 à 10.000 fr. en cas de récidive ; confiscation des appareils et boissons saisis ; remboursement des droits fraudés.)

§ V. — Vinage. — Monopole de l'alcool.

Le vinage est l'addition au vin d'une certaine quantité d'alcool pour l'améliorer en relevant sa richesse alcoolique.

Il fut autorisé d'abord par la loi du 8 décembre 1814 dans la proportion de 5 litres d'eau-de-vie par hectolitre de vin. L'enquête sur le régime des boissons de 1849 établit que dans la plupart des régions viticoles l'amélioration ou la conservation des vins n'exigeaient pas l'addition d'alcool. Seuls les départements de l' « Extrême-Midi » en avaient besoin pour les vins qu'ils expédiaient. En conséquence le décret du 17 mars 1852 restreignit le vinage en franchise à 7 départements : Pyrénées-Orientales, Tarn, Aude, Hérault, Gard, Bouches-du-Rhône et Var. Les autres contrées viticoles protestèrent contre ce régime de faveur fait à leurs concurrents, et la loi du 8 juin 1864 supprima l'exception consacrée par le décret de 1852.

Depuis 1864, de nombreuses propositions furent soumises aux Chambres soit par l'initiative parlementaire, soit par le Gouvernement lui-même, en vue de faire admettre le vinage à tarif réduit pour l'intérieur de la France. (Le vinage en vue de l'exportation était en effet autorisé en franchise sous certaines conditions de surveillance.) Parmi ces projets citons : celui de Léon Say,

en 1882, qui avait pour but de remédier à la situation fâcheuse dans laquelle les traités de commerce plaçaient nos produits vis-à-vis de leurs concurrents étrangers. Les vins italiens et espagnols, notamment, entraient à 15° 9, le plus souvent survinés, et ne payaient qu'un droit de douane de 2 francs par hectolitre ; ce qui plaçait nos vins dans une situation d'infériorité réelle. Le projet Léon Say rétablissait l'équilibre en autorisant le vinage.

Le projet Rouvier en 1893, sur la réforme des boissons, réduisait à 37 fr. 50 par hectolitre d'alcool pur, le droit sur les alcools employés au vinage chez le producteur. La quantité était limitée à ce qui était nécessaire pour augmenter de 3° au maximum la force alcoolique des vins, et en porter la richesse à 10° au plus.

Dans la réalité, le vinage, bien que défendu par la loi de 1864, fut toléré et se pratiqua même sur une vaste échelle, de 1864 à 1894. Mais les fraudes devinrent considérables ; les vins exotiques servaient de véhicule aux alcools allemands ; les abus de l'alcoolisation permettaient le mouillage et autres falsifications. La récolte de 1893 ayant été assez abondante ne put se vendre à un prix rémunérateur par suite de la concurrence des vins factices. C'est alors que la loi du 24 juillet 1894 vint prohiber le mouillage et le vinage.

Aujourd'hui, le vinage est absolument interdit. On a soutenu qu'il était licite, pourvu que l'opération fut

faite avec de l'alcool provenant de la distillation d'une partie de la vendange. Cette opinion repose sur une lettre du 28 janvier 1891 adressée par le Directeur général des contributions indirectes à M. le sénateur Griffé (auteur de la loi du 14 août 1889 réprimant les fraudes) : il est dit que les vins peuvent être relevés jusqu'à concurrence de 15°, s'ils sont trop faibles et si les eaux-de-vie employées proviennent d'une distillation de vins récoltés par le producteur. Or, la lettre en question est antérieure à la loi de 1894, laquelle dans son article 2, défend et punit l'addition de l'alcool au vin même si elle est connue de l'acheteur. Les Cours de Rouen (25 juillet 1895), et de Montpellier (12 juillet 1894, 21 novembre 1895 et 2 janvier 1896) avaient autorisé un vinage modéré ; mais la Cour de Cassation (17 avril et 18 juin 1896, 17 décembre 1896) a cassé leurs arrêts et déclaré que : « nul ne peut expédier sous le nom de vin un produit autre que celui de la fermentation de raisins frais ; l'alcool ajouté après coup dans le vin qui a fermenté n'est pas un élément de ce vin, et il permet des doublements frauduleux. »

Le vinage est légalement défendu, mais il est forcément toléré jusqu'à 2° par la régie. La détermination des caractères auxquels on reconnaît les vins suralcoolisés soulève en effet de grandes difficultés. Le décret, annoncé par la loi du 24 juillet 1894, pour régler cette question n'a paru que le 19 avril 1898. Il établit une simple *présomption* de suralcoolisation pour les vins

rouges dont le rapport de l'alcool à l'extrait réduit est supérieur à 4, 6 ; et les vins blancs pour lesquels ce rapport est supérieur à 6, 5. Et encore cette présomption peut être détruite par le prévenu qui prouve que son vin est naturel, au moyen de la dégustation, des conditions de provenance, de fabrication, etc. La chimie est impuissante à affirmer le vinage fait à la cuve avec du 3/6 de vin, lorsqu'il ne dépasse pas 2 degrés.

Mais si le vinage dans ces proportions est chose facile pour le bouilleur de crû, il devient impossible au distillateur de profession dont les quantités d'alcool sont prises en charge. On a par suite songé à modifier la loi du 24 juillet 1894 en permettant aux récoltants soumis au régime des bouilleurs de profession d'employer l'alcool provenant exclusivement de leurs récoltes à viner en franchise leurs vins dans la limite de 2 0/0 sous la surveillance et le contrôle des agents de la régie, qui en donneront décharge. Un vœu en ce sens fut adopté à l'unanimité par la Société centrale d'agriculture de l'Hérault, le 3 juin 1901, sur la proposition du D^r Cot.

Posé en ces termes modérés, le vœu des viticulteurs de l'Hérault nous paraît devoir mériter l'approbation du législateur, avec toutefois une limitation à 10° de la richesse alcoolique du vin *remonté*. Examinons brièvement les inconvénients et les avantages du vinage.

A) *Inconvénients*. — On a dit que c'était la porte ouverte à la fraude. Mais depuis l'élévation des tarifs

douaniers qui arrêtent les vins étrangers survinés, depuis la suppression des droits d'entrée et la diminution des taxes d'octroi, les fraudeurs ont perdu leur principale raison d'être et leurs bénéfices sont très réduits.

Autre inconvénient : Le vinage ne profite qu'aux gros propriétaires. C'est à discuter : les droits seraient les mêmes pour les petits comme pour les grands producteurs. En admettant qu'en réalité ceux-ci écoulent plus facilement leur récolte, les viticulteurs modestes trouveront dans le vinage un moyen de vendre plus cher.

Le vinage favorise l'extension des cépages abondants et de qualité médiocre ; car il permet de corser une partie de la récolte avec l'alcool produit par l'autre. Cet argument est le plus sérieux. La viticulture souffre de la plantation récente des espèces à grand rendement ; le vinage, en fournissant un important débouché aux vins ainsi obtenus, encourage les vignerons à persister dans leurs erreurs. Seulement, le résultat immédiat qu'il faut chercher, c'est l'écoulement de nos fortes récoltes. Nous espérons que, dans un temps plus ou moins éloigné, la viticulture redonnera ses préférences à la qualité. Pour l'instant, il s'agit d'éviter la mévente ; tous les moyens qui peuvent augmenter les prix, empêcher l'encombrement sur les marchés, doivent être essayés. Le vinage est l'un de ces remèdes ; il serait coupable de l'exclure. S'il ne produit pas les effets qu'on en attend ou s'il devient superflu, il sera encore plus facile de l'abroger que de le rétablir.

B) *Avantages.* — Le vinage est indispensable à la conservation de certains vins. Utile pour remonter les vins plats de plaine, il est également nécessaire pour ceux qui, possédant une force alcoolique assez élevée, retiennent par suite d'une fermentation défectueuse une proportion notable de sucre non transformé. L'alcool est indispensable aux vins que l'on expédie dans des contrées lointaines, et la preuve, c'est qu'on les mélange avec des vins d'une grande force alcoolique lorsqu'on ne peut pratiquer le vinage.

Il assure la liquidation par les producteurs des excédents de récolte et des vins avariés ; il empêche ceux-ci d'être offerts en trop grand nombre à la fois et de causer l'avisement des prix.

Enfin, il relève le cours des vins de chaudière en les rendant beaucoup plus rares et supprime en partie la concurrence faite aux eaux-de-vie des Charentes et de l'Armagnac par les alcools à bas prix.

Il faut ajouter que la loi autorise le vinage dans des cas nombreux : vins de Champagne ; vins de liqueurs ; vins doux naturels (art. 22, L. 13 avril 1898) ; mistelles ; vermouths vinés à 16 et 17° (art. 21, L. 13 avril 1898) ; vins exportés ; vins algériens pouvant être vinés à 12° 9. Le sucrage est un vinage indirect, puisqu'il augmente la richesse alcoolique du vin et que, alcooliser, c'est viner.

En somme, le vinage est un expédient. Il aura toujours le défaut d'enlever au vin son caractère de pu-

reté. Sans doute, l'alcool dont on se servira proviendra du vignoble; il ne sera pas nuisible pour la santé comme l'alcool d'industrie. Le vin alcoolisé ne sera quand même plus le produit de la seule fermentation des raisins frais. Sous cette réserve, nous sommes partisan du vinage dans la limite de 2 degrés pour remonter les vins jusqu'à 10 degrés au plus, tant que la mévente résultera de la surproduction des vins médiocres.

Monopole de l'alcool.

Le monopole de fabrication ou de rectification de l'alcool a sa place dans cette étude comme moyen de l'écoulement des eaux-de-vie provenant de la distillation des vins.

Il a déjà été soumis plusieurs fois aux votes du Parlement. La Chambre en a admis le principe, le Sénat l'a toujours repoussé. Une commission parlementaire avait été nommée en 1886 pour examiner le problème de la réforme du régime des boissons. Son rapporteur, Claude des Vosges, traita brièvement la question du monopole de l'alcool et se contenta de demander l'installation d'entreprises de rectification. Le premier projet de monopole de rectification fut présenté à la Chambre en 1891 par M. Maujan; il fit l'objet d'un rapport favorable de M. Guillemet. Ce dernier député reprenait la proposition pour son compte en 1894, 1896 et 1898. M. Fleury-Ravarin laissait la rectification aux particu-

liers, avec un contrôle hygiénique par la régie (1894, 1899). Quant à M. Vaillant (1900) il réclamait non seulement le monopole de rectification, mais encore celui de fabrication.

Le principe du monopole de rectification fut voté (pour les alcools d'industrie), par la Chambre des députés le 1^{er} juillet 1895, d'après un amendement de M. Vallé au projet de loi sur le régime des boissons.

De tous les projets présentés, ceux de MM. Maujan et Guillemet sont les seuls pratiques : le contrôle proposé par M. Fleury-Ravarin eut été illusoire ; il aurait fallu une armée d'employés pour vérifier chez les 2 ou 300,000 bouilleurs de crû, et chez les 500,000 débitants. Le monopole de fabrication de M. Vaillant eut coûté des frais énormes à l'Etat.

Reste le monopole de rectification : il a été décrit et proposé par M. Alglave en 1887 ; en voici les règles principales :

Lorsque le producteur a fabriqué son alcool, il peut le vendre, à son gré, à un marchand en gros ou à l'Etat. Mais lorsque le producteur ou le marchand en gros veut vendre l'alcool à un consommateur ou à un cabaretier, la régie intervient pour percevoir l'impôt et pour analyser la liqueur. La vente au consommateur est l'objet propre et unique du monopole. Lorsqu'on voudra vendre à l'Etat, celui-ci achètera par voie d'adjudication. Les eaux-de-vie que le détenteur ne voudra pas vendre à l'Etat resteront en dehors du monopole ; elles

seront soumises seulement à la visite hygiénique pour savoir si elles ne sont pas toxiques. Cette preuve faite, elles conserveront la liberté de se vendre en gros ou en détail chez le débitant ou le cafetier ; elles devront alors payer l'impôt et acquitter une légère surtaxe d'environ 0 fr. 30 par litre. La distinction entre les liqueurs soumises au monopole et celles qui seront simplement sujettes à la visite hygiénique se fait par la *bouteille fiscale* qui devient dans le nouveau système la quit-tance de l'impôt. L'Etat met ou fait mettre l'eau-de-vie dans des bouteilles très petites, de $\frac{1}{4}$ de litre par exemple, de manière que celui qui parviendrait à les frauder ne puisse faire un gros bénéfice. Ces bouteilles doivent être vendues au public 1 franc quand elles sont pleines de l'eau-de-vie commune achetée par l'Etat en vertu de son monopole. La différence entre le prix d'achat et le prix de vente constitue le bénéfice de l'Etat, c'est-à-dire de l'impôt. Quant aux eaux-de-vie qu'on voudra soustraire au monopole, la régie leur imposera encore la bouteille fiscale de $\frac{1}{4}$ de litre. Elle la vendra vide le même prix qu'elle l'aurait vendue pleine d'eau-de-vie commune monopolisée par l'Etat. La surtaxe représente la valeur de cette eau-de-vie soit 7 à 8 centimes par $\frac{1}{4}$ de litre, ou 0 fr. 30 environ par litre. Le monopole est donc facultatif. Quant aux bouilleurs de crû, ils sont soumis à l'inventaire annuel ou semestriel, aux visites de la régie en cas de soupçon de fraude. C'est l'exercice, mais sans caractère de permanence.

Ce système, qui contient en outre des mesures très précises pour éviter la fraude, est très ingénieux. Toutes les conséquences et toutes les objections ont été prévues par son auteur. Mais il ne nous paraît pas devoir être d'une bien grande utilité pour la viticulture. D'abord, il menace tous les bouilleurs de crû de l'exercice, et l'expérience faite en 1872-1875 a montré les inconvénients de cette mesure. Ensuite il leur retire la liberté de la vente. Le producteur n'a le choix qu'entre deux décisions : 1^o Vendre à l'Etat ou aux marchands en gros ; 2^o Vendre aux consommateurs ou aux débiteurs.

Dans le premier cas, l'Etat achète par voie d'adjudication ; le marchand en gros, au rabais ; les prix ne pourront jamais être bien rémunérateurs. Dans le second cas, le distillateur peut augmenter ses prétentions et chercher un bénéfice. Mais l'acheteur est obligé d'acquitter un impôt élevé, qui monte à 4 francs par litre dans l'exemple cité par M. Alglave. Il ne sera pas disposé en conséquence à payer très cher un liquide qu'il peut se procurer à meilleur compte chez l'entreposeur de l'Etat.

Le projet de M. Alglave avait comme contre-partie la suppression des impôts sur les boissons, des octrois, et de l'impôt foncier des terres. Il accordait ainsi, d'une manière plus ou moins directe, d'importants avantages aux viticulteurs. Aujourd'hui, une partie de ces réformes sont votées et les producteurs de vins ne trouve-

raient plus dans les autres dégrèvements une compensation suffisante aux inconvénients du monopole de l'alcool.

Le monopole de l'alcool a été introduit en Suisse par la loi du 15 mai 1887. Calculé pour un rendement de 8,820,000 francs, il n'a pas dépassé 7 millions par an depuis 1888. Il a été établi en Russie en juin 1894, d'après le système de M. Alglave. Les résultats, tout en étant meilleurs qu'en Suisse, ne paraissent pas être aussi satisfaisants qu'on les attendait ; il est vrai que le monopole n'existe pas encore dans tout l'empire.

§ VI. — Sucrage des vins.

Dans son projet de loi sur la réforme du régime des boissons, M. Caillaux relevait à 40 francs le droit sur les sucres employés au sucrage des vendanges et des vins, qui était de 24 francs depuis la loi du 5 août 1890. Les quantités à employer ne pouvaient dépasser 15 kilos par 3 hectolitres de vendange pour relever le degré alcoolique, et 25 kilos pour la fabrication des vins de sucre.

Au moment de la discussion, la Chambre adopta un amendement de M. Lauraine, qui est devenu l'article 16 de la loi du 29 décembre 1900 : « Le bénéfice du droit réduit de 24 francs par 100 kilos, déterminé par la loi du 27 mai 1887, sera limité aux quantités de su-

crues brutes ou raffinées employées au sucrage des vins, cidres ou poirés nécessaires à la consommation familiale des producteurs, et jusqu'à concurrence d'un maximum de 40 kilos par membre de la famille et domestique attaché à la personne. »

Ainsi la détaxe des sucres est maintenue, mais les quantités à employer sont très réduites. Un décret du 20 juillet 1901 a complété la loi en exigeant des indications détaillées dans la demande que le récoltant doit faire pour obtenir le bénéfice de la détaxe. Le producteur devra déclarer le nombre de membres de sa famille qui habitent avec lui, leur âge ; le nombre de domestiques attachés à sa personne, *avec l'indication de leurs attributions* ; les quantités approximatives de vins devant recevoir une addition de sucre, et les quantités de boissons de marcs sucrés qu'il désire fabriquer.

Les sucres détaxés peuvent être indifféremment utilisés, soit en première cuvée, soit en deuxième ; mais les quantités à employer pour relever le degré ne peuvent dépasser 20 kilos par 3 hectolitres de vendange, et celles destinées à la fabrication des vins de marc ne peuvent dépasser 50 kilos pour la même quantité de vendanges.

Cette nouvelle législation ne permet plus aux acheteurs de vendanges de faire des vins de première ou deuxième cuvée avec des sucres détaxés. Le récoltant ne pourra plus se livrer au commerce de vins de sucre, les quantités qu'il pourra obtenir étant trop faibles. Il n'aura que 40 kilos par membre de sa famille, habitant

ordinairement avec lui ; et par domestique attaché spécialement à sa personne ; par conséquent, les jardiniers, les ouvriers employés à l'exploitation du vignoble, ne seront pas comptés, même s'ils sont nourris par le propriétaire.

On peut donc affirmer que maintenant l'emploi des sucres détaxés est bien réservé à la consommation familiale. Mais il reste à craindre la fraude des glucoses. Ces produits, nous l'avons vu, circulent en franchise. Ils commençaient déjà à remplacer les sucres cristallisés avant la loi de 1900. L'emploi de ces derniers étant supprimé en grande partie, les glucoses peuvent prendre à l'avenir une rapide extension. Leur usage n'est pas autorisé par un texte de loi précis, mais il n'est pas non plus interdit. Une décision du tribunal de Romorantin, en date du 6 avril 1900, tranche la question en leur faveur. Il s'agissait de savoir si la loi du 14 avril 1889, autorisant le sucrage des vins de première cuvée sans addition d'eau, avait entendu limiter cette autorisation au sucre proprement dit, ou l'étendre à toute matière saccharifère. Le tribunal a considéré que la fabrication des glucoses s'est perfectionnée, et que par suite il serait injuste de considérer comme falsifié un vin qui aurait reçu une addition de glucose épuré. La loi du 6 avril 1897 interdit, il est vrai, la fabrication et la circulation en vue de la vente des vins de sucre ; mais ces dispositions sont inapplicables lorsque le glucose est versé dans un vin de première cuvée.

La régie ne peut intenter des poursuites que si le vin contient de la dextrine provenant d'un glucose mal épuré ; dans les autres cas, son rôle est forcément passif.

Une loi interdisant l'emploi de glucoses serait difficile à obtenir, parce que ces produits sont d'un usage courant dans la fabrication des bières. Il serait plus avantageux de frapper les glucoses, employés au sucrage des vendanges, d'une taxe proportionnelle à celle qui charge le sucre cristallisé. Le prix et la quantité des vins naturels ne sont pas faits pour encourager à la productions des vins artificiels ; il faut cependant se défier des essais de multiplication des récoltes, et le glucosage est l'une de ces tentatives.

§ VII. — Débitants de boissons. — Licences.

L'article 5 de la loi de 1900 porte que l'exercice des débits de boissons est supprimé. Est-ce à dire que les débitants auront une liberté complète ? Non, sans doute, car le deuxième paragraphe de l'article 5 déclare que dans les communes où il n'existe pas de surveillance effective et permanente aux entrées, les personnes qui vendent des boissons au détail seront assujetties dans leurs caves et magasins aux visites des employés de la régie. Ces derniers devront effectuer les vérifications et prélèvements nécessaires pour l'application des lois

concernant les fraudes commerciales et les fraudes fiscales. Avant la loi de 1900, les agents des contributions indirectes avaient le droit et même le devoir de pénétrer dans le domaine privé des débitants, lorsqu'ils soupçonnaient une fraude quelconque. Maintenant, ils ne pourront plus le faire qu'avec l'assistance du commissaire de police, ce qui ramène la situation à celle du droit commun. Ils n'auront plus qu'un droit de vue sur les marchandises à vendre pour en vérifier la qualité. Enfin, ces formalités n'auront lieu que dans les communes où il n'existe pas d'octroi, le contrôle devant s'opérer à l'entrée des villes qui ont des barrières.

Les licences des débitants, marchands en gros, et bouilleurs de profession ont été notablement surélevées par l'article premier de la loi du 29 décembre 1900. Les débitants paient une licence qui varie d'après la population des communes où ils sont établis, et en outre d'après la classe dans laquelle ils sont rangés pour l'application des droits de patente. Elle passe de 5 francs à 112 fr. 50 par trimestre.

Les propriétaires qui vendent exclusivement les boissons de leur crû et les autres commerçants de boissons qui deviennent assujettis à la licence sans être astreints à la patente seront, pour l'application de la licence, classés par assimilation d'après la nature de leurs opérations.

Les marchands en gros sont répartis en 3 classes (50, 75 et 125 francs par trimestre) d'après l'importance

de leurs ventes annuelles. Pour les bouilleurs et distillateurs, la loi a établi également trois tarifs (10, 15 et 30 francs par trimestre) selon l'importance de leur production pendant l'année.

Le produit total de ces licences, provenant du relèvement des tarifs et de l'extension de cet impôt aux marchands en gros et aux débitants de Paris, est supérieur à ce qu'il donnait avant le vote de la loi de décembre 1900. Mais les débitants trouvent dans la nouvelle tarification combinée avec la suppression des droits de détail et d'entrée un avantage de 30 à 40 0/0. De plus, en vertu du système de proportionnalité, les petits commerçants sont plus fortement degrevés que les autres.

§ VIII. — Premiers résultats de la loi du 29 décembre 1900.

Pendant les trois premiers mois de l'année 1901, il a été consommé 10,339,000 hectolitres de vin, en augmentation de 2,331,000 sur la période correspondante de 1900. Malgré cet accroissement de la consommation, il y a eu, par suite de la réduction de la taxe sur les vins, diminution de 20 millions dans le rendement des droits (18 millions au lieu de 38).

Quant à l'alcool, le Trésor a bénéficié des recettes extraordinaires provenant des constatations opérées par voie d'inventaire sur les liqueurs en magasin à la date

du 1^{er} janvier. La taxe a produit 109 millions contre 78 millions pendant le premier trimestre de 1900. Mais sur ce produit, il faut défalquer 27 millions pour les alcools en magasin, ce qui, étant donné la majoration considérable dont l'alcool a été l'objet dénote une diminution importante dans le chiffre des quantités imposées. Cette diminution s'élève en effet à 8,080 hectolitres. Voici quelles en sont les principales causes : 1° approvisionnements anticipés, constitués en vue d'échapper à la surtaxe ; l'article 17 de la loi ne pouvait reprendre que les quantités en la possession des commerçants ou dépositaires, mais elle ne permettait pas d'atteindre les provisions faites par les simples particuliers ; 2° changement dans les habitudes des consommateurs, le verre de vin blanc tend à remplacer les spiritueux dans la consommation des cabarets ; 3° abaissement du degré des spiritueux par les débitants qui veulent conserver leur bénéfice ; à Paris, on vend des eaux-de-vie ne renfermant pas plus de 30 0/0 d'alcool pur ; 4° campagne anti-alcoolique des hygiénistes ; 5° enfin, et surtout, la grande abondance de la dernière récolte des vins et cidres.

Ces appréciations, qui nous sont fournies par le ministère des Finances sont optimistes et semblent promettre une ère de prospérité aux viticulteurs. Que deviennent ceux-ci, en réalité ? La consommation a sans nul doute augmenté. Un assez grand nombre d'habitants des villes, à Paris en particulier, ont profité de la sup-

pression des droits d'entrée et d'octroi pour acheter leur provision à la propriété. Mais la mévente est-elle arrêtée, les prix sont-ils revenus à un taux suffisant pour le producteur ? Non, et au contraire, la crise s'est même accentuée. Dans le Midi, à la fin de décembre 1900, les vins se vendaient de 5 à 15 francs l'hectolitre. Pendant le mois de janvier, quelques transactions se produisirent.

En mars, personne n'est content de l'état du marché des vins ; la désolation est générale devant le peu d'effet du nouveau régime des boissons et le marasme complet des affaires. Il ne se traite que des ventes insignifiantes et les prix continuent à baisser. On cède à 2 fr. 50 l'hectolitre, même des affaires se sont conclues à 0 fr. 70 l'hectolitre (1) !

Assurément, il ne s'agit ici que des vins inférieurs, cependant, en temps ordinaire, ces produits se seraient vendus sans difficultés à un taux beaucoup plus élevé. Ce sont en effet des vins dosant 7 degrés d'alcool, limpides, mais ayant une couleur faible et un goût insignifiant ; ils proviennent de vendanges de plaine altérées par la pluie. Le viticulteur ne peut les brûler parce que, le plus souvent, il n'a pas d'alambic et que les alambics ambulants conformes aux prétentions de la régie sont rares dans le Midi. En outre, la distillation coûte cher, environ 1 franc par hectolitre. Le produc-

(1) *Revue de viticulture*, 30 mars 1901, p. 362.

teur, par suite du prix des alcools, ne gagnera pas plus de 0 fr. 80, prix *net* par hectolitre, il n'a donc pas grand avantage à distiller. Les bons vins de plaine ne se vendent que 5 ou 6 francs l'hectolitre ; pour 10 à 12 francs, on a des vins de coteau titrant 10 à 11° d'alcool. Les vins de coupage ne sont plus recherchés depuis la suppression des droits sur les vins, car l'intérêt du mouillage est disparu. En un mot, la crise est toujours intense.

Les mois de mai et juin ne voient pas le relèvement des cours. Les viticulteurs commencent à se préoccuper de vider leurs celliers pour y rentrer la récolte de 1901. Ils vendent comme ils peuvent, à tous les prix, depuis 2 francs jusqu'à 15 francs, les vins blancs n'étant pas plus demandés que les vins rouges. La vente directe au consommateur prend de l'extension, mais le manque d'organisation des récoltants ne permet pas encore le développement de cette méthode si favorable à la viticulture. La campagne 1900-1901 est aussi mauvaise en se terminant qu'en débutant. Elle a été désastreuse pour le Midi ; seules, les régions du Centre ont pu liquider à un prix moyen, parce qu'elles étaient moins atteintes par la surproduction. C'est ainsi que les vins rouges de Touraine trouvaient acquéreurs à 60 ou 65 francs les 225 litres au commencement de juin.

Il serait prématuré de juger la loi du 29 décembre 1900 d'après les résultats des six premiers mois de son application. Elle a été promulguée à l'époque d'une

crise dont les causes étaient nombreuses et durables ; il est compréhensible qu'elle n'eût pu l'arrêter instantanément.

Elle a supprimé des impôts vexatoires qui pesaient lourdement sur tout le pays ; elle a enlevé à la fraude les principaux moyens de se produire. Les avantages dont elle a gratifié le commerce auront une répercussion favorable au consommateur ; déjà le litre de vin est diminué à Paris de 0 fr. 10 à 0 fr. 20, et le débitant fait encore un bénéfice, même avec cette réduction.

Malheureusement, elle ne pourra pas empêcher la surproduction, la vraie cause de la crise viticole. C'est à l'association coopérative des viticulteurs qu'il faut demander le remède efficace.

SECTION II

LES OCTROIS.

La loi du 20 décembre 1897, relative à la suppression des taxes d'octrois sur les boissons hygiéniques, a pour point de départ deux propositions déposées en 1890, l'une par M. Guillaumou, l'autre par M. Guillemet.

Elle spécifie dans son article 1^{er} que « les communes

sont autorisées à supprimer leurs droits d'octroi sur les boissons hygiéniques (vins, cidres, poirés, hydromels, bières et eaux minérales) à partir du 31 décembre de l'année qui suivra celle au cours de laquelle la présente loi sera promulguée. A défaut de suppression totale, les communes seront obligées d'abaisser les droits existants dans la limite des tarifs prévus à l'article 2. »

La loi de 1897 n'exige donc pas la *suppression* des octrois; ainsi que la croyance en est répandue (V. vœux du congrès de Nîmes, 1^{er} octobre 1900); elle l'autorise, elle l'encourage seulement. Ce qu'elle impose c'est la diminution des taxes. D'après l'article 2, les droits ne pourront excéder le tarif suivant :

Population agglomérée des communes.	Vins en cercles et en bouteilles, par hectolitre.
De moins de 6.000 habitants.....	0 ^f 55
De 6.001 à 10.000 —	0 85
De 10.001 à 15.000 — ..	1 15
De 15.001 à 20.000 —	1 40
De 20.001 à 25.000 —	1 70
De 25.001 à 30.000 —	2 »
De 30.001 habitants et au-dessus.....	2 25
Paris	4 »

Les taxes d'octroi sur les boissons fournissaient une grande partie du revenu des villes. Ainsi en 1896, sur 326 millions produits par les octrois en France, 103 millions étaient fournis par les boissons hygiéniques, dont 81 millions par les vins. A Paris cette même année

1896, le produit de l'octroi s'élevait à 155 millions ; 51 millions provenaient des vins et 4 millions des autres boissons hygiéniques.

Il fallait donc remplacer les taxes supprimées par d'autres droits. Les articles 4 et 5 de la loi de 1897 y pourvoient. Ils énumérèrent deux sortes de taxes de remplacement, les unes valables avec la seule approbation préfectorale, les autres nécessitant l'intervention législative.

1^o Taxes établies avec l'approbation préfectorale.

1. — Elévation du droit sur l'alcool jusqu'au double des droits d'entrée, décimes compris. A Paris, le droit actuel de 24 francs pourra être augmenté au maximum de 85 fr. 20 ;

2. — Etablissement à la charge des commerçants de boissons, en addition du droit de licence perçu pour le compte du Trésor, d'une licence municipale composée d'un droit fixe et d'un droit proportionnel basé sur la valeur locative de l'ensemble des locaux occupés ;

3. — Perception d'une taxe maxima de 0 fr. 30 par bouteille sur tous les vins en bouteilles qui ne se cumulera pas avec celle applicable aux vins en cercles ;

4. — Création de taxes égales, au maximum, aux taxes en principal établies sur les chevaux et voitures, sur les billards, sur les cercles et sur les chiens ;

5. — Etablissement de centimes additionnels dont le chiffre ne pourra dépasser vingt.

2^o Taxes établies avec l'approbation législative.

1. — Taxes directes, prélevées sur les propriétés ou objets situés dans la commune, s'appliquant à toutes les propriétés et à tous les objets de même nature, proportionnelles ;

2. — Taxes indirectes :

3. — Elévation du droit sur l'alcool à plus du double des droits d'entrée, décimes compris.

A partir de la promulgation de la loi, il fut défendu aux villes d'établir des taxes d'octroi sur les boissons hygiéniques, si elles n'en possédaient pas ; et de surélever ces taxes s'il en existait. Il fut seulement admis que dans des cas exceptionnels, sur la demande des Conseils municipaux et en vertu de décrets rendus en Conseil d'Etat, les communes dont les tarifs n'atteignaient pas le maximum prévu par la loi, pourraient être autorisées à les porter à ce maximum (art. 8).

Malgré le caractère exceptionnel que doit présenter cette dernière autorisation, nous estimons que le législateur a été mal inspiré en la permettant. Quel est le but cherché par la loi de 1897 ? Supprimer ou *réduire le plus possible* les taxes sur les boissons hygiéniques. Et voilà qu'on autorise certaines villes à solliciter une surélévation de leurs octrois, laquelle leur sera accor-

dée par un simple décret du Conseil d'Etat. Il ne peut être question ici d'égalité entre les communes, puisqu'en matière d'octrois la diversité est la règle et l'uniformité, l'exception. D'ailleurs le même article 8 défend aux villes d'établir de *nouvelles* taxes ; pourquoi leur permettre d'augmenter celles qui existent ? Nécessités fiscales, dira-t-on. Les communes n'auront alors qu'à choisir parmi les taxes de remplacement indiquées par les articles 4 et 5, elles auront toute facilité pour équilibrer leur budget sans charger les boissons hygiéniques.

La loi du 29 décembre 1897 ordonnait la suppression ou la réduction des tarifs d'octroi avant le 31 décembre 1898. Mais quand vint le terme prévu, les dispositions nécessaires n'étaient prises nulle part. Le délai imparti pour l'application de la loi de 1897 fut reporté, par la loi du 24 décembre 1898, au 31 décembre 1899, et par la loi du 29 juin 1899 au 31 décembre 1900.

Bien peu de communes s'en préoccupèrent : dans une circulaire qu'il adressait aux préfets en novembre 1900, M. le ministre de l'Intérieur disait ceci : « Sur 463 communes ayant encore au 1^{er} janvier 1900 à opérer des dégrèvements sur les taxes d'octroi concernant les boissons hygiéniques, 2 seulement ont accompli la réforme dans le courant de l'année, et 62 ont pris des dispositions pour l'appliquer l'année prochaine. Près de 400 affaires sont en souffrance. Je vous prie d'aviser les municipalités intéressées que faute par elles d'avoir réalisé

la réforme avant le 1^{er} janvier 1901, les droits sur les boissons hygiéniques seront obligatoirement ramenés d'office aux maxima de la loi de 1897. »

Le 1^{er} janvier 1901, sur 1240 communes qui percevaient des droits d'octrois sur les boissons hygiéniques en 1897 :

180, Paris compris, les avaient totalement supprimés ; 1050 les avaient réduits aux maxima prévus par la loi de 1897 ; 10 avaient obtenu un sursis de 3 mois (Marseille, Lille, Roubaix, la Souterraine, Saint-Omer, Montreuil-sur-Mer, Lillers, Rumilly et Moutiers) ou de 6 mois (Lyon), d'après la loi du 29 décembre 1900 ; Marseille, Lille et Roubaix obtinrent encore, comme Lyon, une prorogation jusqu'au 30 juin 1901. (L. 29 mars 1901).

Ces sursis votés la veille du jour où expirent les délais, ces atermoiements réitérés sont de nature à faire douter de l'efficacité de la loi. Mais voici qui est plus grave : D'après l'article 8, *in fine*, « dans les villes à octroi, qui, au point de vue des droits du Trésor, sont actuellement comprises dans la 3^e classe, les surtaxes actuelles pourront, dans les conditions de l'article 137 de la loi de 1884, être maintenues en vertu de lois spéciales pour *des* périodes qui ne dépasseront pas 5 ans. »

L'article 8 entend-il autoriser par ces mots le renouvellement des surtaxes par périodes de 5 ans *qui pourront se suivre d'une manière constante* ? Nous ne voulons pas le croire, car se serait entièrement contraire à

l'idée générale de la loi ; et pourtant les termes de l'article prêtent à l'équivoque. Quoiqu'il en soit, une vingtaine de communes ont jusqu'ici profité de la faculté qui leur était accordée de conserver leurs surtaxes.

Nous en donnons quelques exemples :

Communes.	Surtaxe sur les vins par hectolitre.	Prorogation.
Landrecies (Nord).....	5f » jusqu'au 31 décembre 1901	
Saint-Servan (Ille-et-Vilaine) . .	3 24	— —
Avesnes (Nord)	5 80	— 1902
Armentières (Nord)	6 40	— —
Hazebrouck —	5 »	— —
Merville —	8 »	— —
Guingamp (Côtes-du-Nord).....	0 95	— 1904
Steenvoorde (Nord).....	8 80	— —
Haubourdin —	2 94	— 1905
Halluin —	4 60	— —

Or, les départements de la 3^e classe auxquels l'article 8 s'applique sont justement ceux où la viticulture pourrait espérer trouver de nouveaux consommateurs (Calvados, Côtes-du-Nord, Finistère, Ille-et-Vilaine, Manche, Mayenne, Nord, Orne, Pas-de-Calais, Seine-Inférieure et Somme). Il est regrettable que le vin qui doit acquitter des frais de transports assez importants pour arriver dans ces contrées, soit encore obligé de supporter des surtaxes s'élevant jusqu'à 6 ou 8 francs.

A Paris, le dégrèvement total a été voté par une loi du 31 décembre 1900, qui autorise la ville à établir di-

verses taxes de remplacement (sur la propriété bâtie et non bâtie, sur les cercles, les voitures et les chevaux, sur les ventes mobilières, sur la valeur locative des locaux d'habitation, pour l'enlèvement des ordures ménagères, etc.). En vertu de cette loi, les vins ne sont plus assujettis à Paris qu'à un droit de circulation de 1 fr. 50 par hectolitre ; par contre, l'alcool est soumis à une taxe de 401 fr. 25 par hectolitre d'alcool pur.

La loi du 29 décembre 1897, malgré les principes critiquables de son article 8, est un bienfait pour la viticulture. Elle donne de grandes facilités à la circulation des vins en abaissant les barrières fiscales posées à l'entrée des villes ; et elle permet d'espérer dans un avenir plus ou moins rapproché la suppression complète des droits d'octroi. Enfin, elle supprime la fabrication des vins factices, car cette fabrication n'avait sa raison d'être que dans la prime élevée que l'octroi des villes lui constituait.

CHAPITRE III

LES SOCIÉTÉS DE VINIFICATION

§ 1er. — Avantages de la coopération en viticulture.

La surproduction étant la cause du mal dont souffre notre viticulture. quels seront les moyens pratiques pour l'empêcher?

Jusqu'ici, les mesures prises en faveur des viticulteurs ont eu pour but la défense contre la concurrence des produits étrangers et falsifiés, et la libre circulation des vins français sur notre territoire. Aucune n'a cherché à limiter la production, ni même à la perfectionner.

La baisse des prix provient de l'augmentation de la quantité et de la diminution de la qualité.

Faut-il se contenter d'espérer dans l'avenir, dans la « force des choses »? Faut-il attendre que le vigneron, à la veille de la ruine, soit forcé ou de reconstituer à la hâte avec des cépages fins, ou de semer du blé après avoir arraché ses vignes?

Sans doute, il finira par reconnaître son erreur et par

se rendre compte que l'acheteur ne lui donne de son vin médiocre que des prix de moins en moins rémunérateurs. Mais ne vaut-il pas mieux l'empêcher de courir à sa perte, et lui faire accomplir le plus vite possible dans son système de culture les réformes indispensables (1) ?

Pour limiter la production, on ne peut songer aux moyens violents, dont les édits de Domitien, de Charles IX et de Henri III nous ont donné des exemples. Sans aller jusqu'à l'arrachage, certains gouvernements ont défendu les nouvelles plantations ; tout récemment encore un projet de loi était présenté aux Cortès, en Portugal, d'après lequel il serait interdit de planter des vignes dans les terres d'alluvion. Ces mesures coercitives ne peuvent être appliquées dans un pays de liberté comme le nôtre. Il est de même impossible de se servir du remède indiqué d'une façon idéale par M. Gide (2) : L'Etat établissant une série de prix minima et différents suivant que les vins seraient de plaine ou de coteau.

Mais ce que la loi est impuissante à obtenir, l'association peut le faire.

Aujourd'hui, la culture de la vigne s'éloigne du type simple et se rapproche de l'industrie ; l'esprit d'entreprise y devient indispensable. Il faut des capitaux, une

(1) « La crise vinicole et ses remèdes », par P. Vimeux, dans le *Journal d'agriculture pratique*, novembre 1900-janvier 1901.

(2) Ch. Gide, op. cit.

méthode constamment suivie ; le matériel de production est compliqué, coûte un prix élevé. Le petit vigneron isolé ne peut se procurer les outils perfectionnés dont se servent les grands propriétaires. Il fait mal son vin, en perd une partie parce que ses fûts sont mauvais, parce que ses celliers sont mal aérés, mal construits, exposés au soleil ou à la gelée. Il n'a pas de rapports avec le consommateur, il est obligé de céder sa récolte aux négociants, qui, naturellement, profitent de sa détresse, pour lui offrir un prix qui couvre à peine ses frais.

Avec l'association, sous forme de production et de vente en commun, tout change. L'installation d'un pressoir et de caves à frais communs est moins lourde pour chaque associé puisque les dépenses sont réparties entre tous. Le produit fabriqué avec soin est meilleur, se vend un prix plus élevé. La société, ayant de grandes quantités de vin, peut rechercher une clientèle, ce qui est impossible au producteur isolé ne possédant qu'un stock restreint. Elle fait connaître ses produits par des expositions, des comptoirs de dégustation, une intelligente réclame. Elle vend directement au consommateur, et la suppression des intermédiaires lui procure des bénéfices immédiats. Son capital versé et son fonds de réserve lui permettent de faire des avances à ses membres pressés d'argent. D'un autre côté, elle peut attendre le moment favorable pour liquider le stock qu'elle possède en cave.

La coopération sous toutes ses formes est utile aux viticulteurs. Mais il en est une qui s'applique spécialement à la situation présente de notre vignoble. Nous voulons parler des *associations de vinification* qui ont sauvé les producteurs allemands de la ruine, et qui ont pris une extension considérable. Elles réunissent les vignerons d'une même commune ou d'une même localité, et leur fournissent une installation perfectionnée pour y faire leurs vins. Ce qui les caractérise c'est qu'elles exigent l'apport de tous les raisins de leurs membres. Ces raisins sont payés d'après leur apparence de maturité, et d'après l'espèce du cépage. Ceux qui sont de qualité médiocre subissent une forte dépréciation ou sont refusés. L'association transforme en vin ceux qu'elle a acceptés, garde ce vin dans ses caves, le vend ensuite, et répartit les bénéfices entre ses membres *au prorata des quantités livrées*.

Ne voit-on pas là le moyen pratique de faire disparaître la surproduction ? L'organe de la société qui est chargé de recevoir les raisins, bureau, comité de vérification, commission d'examen (peu importe son nom d'ailleurs), doit établir une échelle des prix, d'après les cours du marché. Suivant la qualité des grappes, le degré de sucre et d'alcool du moût, il versera aux sociétaires une somme plus ou moins élevée, donnant une récompense à la qualité supérieure au type normal. Le vigneron, pour obtenir un plus grand bénéfice, s'efforcera d'obtenir un produit meilleur.

Il n'aura pas d'avantage à conserver des plants abondants, car la différence sera très forte entre le prix de la qualité supérieure et celui des produits communs. Il aura de plus à craindre de se voir refuser les raisins ayant une maturité insuffisante, un degré gleucométrique trop faible, ce qui arrive pour les espèces à grand rendement. Dans ces conditions, il sera porté de lui-même à remplacer ses mauvais cépages, à reconstituer peu à peu son vignoble suivant les meilleurs principes œnologiques. La réforme sera progressive, laissée à l'initiative du viticulteur; elle n'en sera pas moins sûre, ni moins complète. Elle s'accomplira sans secousse, sans la dépense d'efforts et de capitaux que nécessiterait une modification hâtive de notre vignoble.

Non seulement ces associations obligeront leurs adhérents à perfectionner leurs méthodes de culture, mais elles feront disparaître les fraudes, les manipulations suspectes et rétabliront le goût du vin en France. Choisisant leurs matières premières et possédant les instruments de vinification nécessaires, elles n'offriront que du vin pur et soigné capable de faire revenir la confiance chez l'acheteur. Celui-ci, certain d'avoir une boisson saine et authentique à un prix raisonnable, consommera davantage. Il recherchera la « marque » de la société; et l'on pourra voir renaître nos vieux crus oubliés et délaissés. On recommencera à préférer les vins ayant du bouquet et même un goût de terroir, aux vins uniformes, insipides et plats dont le commerce

a répandu l'usage aujourd'hui. Le vin de la société acquerra une plus-value du double, du triple qui aura vite fait de reléguer au second plan les liquides médiocres vendus par les intermédiaires. Le résultat final sera donc toujours la protection de la qualité et la limitation de la quantité.

Existe-t-il des obstacles à la création de sociétés de vinification en France ?

On a d'abord dit que notre race s'opposait à la pratique de l'association. Son caractère est individualiste et ne peut se plier aux règles étroites, à la discipline, et au dévouement à la communauté, indispensables dans la coopération.

Plus que tout autre, le vigneron serait réfractaire à l'idée de solidarité : la culture de la vigne permet à chacun avec ses seuls bras de se créer une exploitation sur un petit espace ; elle soutient l'individu plus que les autres formes de production ; elle développe chez lui l'imprévoyance et l'égoïsme. Il y a du vrai dans cette opinion, mais elle a beaucoup perdu de sa valeur à la suite des désastres successifs qui ont frappé le vignoble depuis trente ans. Dans sa lutte contre le phylloxéra, le mildew, le black-rot, et plus récemment contre la mévente, le viticulteur a reconnu les dangers de l'isolement. Il a compris que seul il ne pourrait vaincre les maladies, et trouver les débouchés nécessaires à ses produits. Nous avons assisté, dans ces dernières années à des essais variés pour la protection du vin et sa pro-

pagation : des syndicats ont été créés partout pour fournir aux vignerons les instruments et les produits dont ils ont besoin, au plus bas prix possible ; pour servir d'intermédiaire gratuit entre le producteur et le consommateur. Des travaux ont été entrepris en commun : défrichements, plantations, constitution de pépinières syndicales.

L'assistance mutuelle n'a pas été négligée : les membres des syndicats viticoles de Thenay (Loir-et-Cher), de Saint-Denis-en-Val (Loiret) et de Dixmont (Yonne) doivent faire le travail jugé nécessaire dans les vignes des associés malades(1). Les syndicats antiphyllloxériques institués en vertu des lois du 21 juin 1865 et du 15 décembre 1888, et les associations de vignerons contre les gelées, ont été établis pour préserver les récoltes. La vente des vins a fait naître les sociétés coopératives de production et de consommation, les offices de vente, les expositions collectives, les marchés et foires aux vins. Enfin, il existe à Damery (Marne), une véritable société coopérative de production viticole ; nous l'étudierons spécialement un peu plus loin.

Le viticulteur est donc capable de s'associer. Il est vrai, ont répondu les adversaires de la coopération, qu'il accepte de se syndiquer pour obtenir une diminution dans ses frais d'exploitation et pour profiter de nou-

(1) Comte de Rocquigny, *La coopération de production dans l'agriculture*.

velles facilités de vente, mais il tient à faire son vin lui-même. Il reste défiant à l'égard de son voisin et ne peut admettre que celui-ci ait d'aussi bonnes habitudes de vinification que lui. Le vin de l'association ne sera plus « *son vin* », il s'en désintéressera et préférera toujours presser sa vendange chez lui. Nous reconnaissons qu'il y a une résistance à vaincre et une éducation à faire chez le vigneron français. Mais il faut l'entreprendre ; il faut fonder quelques sociétés de vinification, qu'on pourra ensuite citer comme exemple et qui serviront à la création d'autres plus nombreuses. L'argument de l'affection jalouse du vigneron pour son vin n'a d'ailleurs plus la même portée, si l'on se rappelle les ventes considérables de raisins frais des dernières récoltes. Si le producteur a vendu sans difficulté ses raisins à des négociants du Nord et du Centre, à plus forte raison les apportera-t-il à une société dont il sera membre.

Au surplus, ces questions de sentiment nous laissent sceptique. Lorsque le viticulteur trouvera un gain suffisant dans la pratique de la vinification en commun il l'emploiera sans hésiter. Le tout est de lui faire comprendre qu'il y a intérêt.

Un dernier reproche adressé à la coopération de production, est qu'elle supprimera les intermédiaires. Pour nous, cette suppression est ce qui peut arriver de plus profitable à la viticulture. Les intermédiaires ont de tout temps prélevé sur la vente des vins un bénéfice qui aurait dû être réservé au consommateur et au pro-

ducteur. La différence entre le prix de vente à la propriété et le prix payé par le consommateur est considérable grâce à eux. A l'heure actuelle la diminution qu'ils consentent à leur clientèle est loin d'être en rapport avec la baisse des prix chez les propriétaires. Il est donc naturel que ceux-ci cherchent à se passer d'un concours aussi onéreux.

Les partisans des intermédiaires prétendent qu'ils sont indispensables pour mettre en rapports le producteur et l'acheteur. Erreur, le propriétaire isolé a seul besoin du commerce pour écouler ses produits, et encore n'est-ce pas là une règle générale. Mais les viticulteurs associés trouveront facilement les débouchés nécessaires, sans être obligés pour cela de verser la moitié de leur bénéfice à un négociant. Autre argument : « Le consommateur a une prédilection pour le vin qui sort de chez le commerçant, arrangé exactement suivant son goût. » Nous n'ignorons malheureusement pas qu'aujourd'hui le goût du consommateur est entièrement perverti. Mais c'est le commerce qui en est responsable. C'est lui qui a introduit l'emploi des raisins secs, des moûts concentrés, des produits survinés et surplâtrés de l'étranger. C'est lui qui par de *savants mélanges* a produit ce vin uniforme et médiocre dont il a imposé l'usage aux consommateurs, au détriment de nos anciens crus.

Le sort du commerce ne doit donc pas empêcher une réforme utile à nos producteurs ; s'il est obligé de

s'effacer devant les associations de vinification, tant pis pour lui, et tant mieux pour la viticulture !

Nous croyons avoir démontré les avantages des sociétés de vinification ; l'étude de leur fonctionnement à l'étranger, et à Damery en France sera la meilleure preuve de leur utilité.

§ II. — La coopération viticole à l'étranger.

1^o *En Allemagne.*

A. — *Historique.* — C'est par suite d'une crise semblable à celle que nous traversons qu'apparurent les premières sociétés coopératives, ou Winzervereine, en Allemagne (1). La culture est dispendieuse sur les bords du Rhin et dans la vallée de l'Ahr : la vigne ne pousse que sur des coteaux bien exposés aux rayons du soleil, mais abrupts. Il faut retenir les terres par des terrasses formant comme les gradins d'un gigantesque amphithéâtre. De plus, on est à la limite de culture de la vigne ; tout est à craindre : gelées de printemps, pluies d'été, gelées d'automne.

Les frais sont énormes, il faut donc des prix rémunérateurs. Or, lorsque les chemins de fer permirent aux

(1) Nous empruntons une grande partie des renseignements sur les Winzervereine à des articles de M. Adrien Berget parus dans la *Revue de viticulture*, janvier-février 1900.

vins des contrées méridionales de se répandre par toute l'Allemagne, les vins de l'Ahrthal, ne pouvant soutenir la concurrence, subirent une baisse de prix considérable. En même temps, le commerce se développait et remplaçait la vente directe aux consommateurs. Il prit l'habitude d'acheter les raisins aux viticulteurs et de faire lui-même son vin. Les vignerons allemands, comme les nôtres, ne virent que le profit immédiat de cette opération, sans songer à ses conséquences désastreuses. Force leur fut bientôt d'ailleurs de reconnaître leur erreur. Il était trop tard : leur ancienne clientèle était disparue, leur matériel vinicole détruit, leur expérience de vinification perdue. Les intermédiaires, abusant de leur faiblesse, les exploitaient ; d'année en année, que les récoltes fussent bonnes ou mauvaises, le prix des raisins baissait : en 1865, la livre de raisins Pinot 1^{er} choix était tombée à 18 pfennigs (0 fr. 20) au maximum.

La misère vint, et c'est pour l'éviter que les vignerons s'associèrent.

La première société de ce genre fut fondée en 1868, à Mayschosz (vallée de l'Ahr), par un simple vigneron, le sacristain Kossmann. Elle débuta avec 50 membres et accomplit de rapides progrès. La première loi sur les sociétés favorisa ces nouvelles associations, de sorte que depuis 1871 il s'en créa de tous côtés.

Actuellement, on compte presque dans chaque localité des bords de l'Ahr une société de viticulteurs qui

vend directement au consommateur les vins qu'elle a produits. Il en existe 25 dans l'Ahrthal, dont 3 à Ahrweiler, 2 à Dernau et à Altenahr, sous les noms à peu près synonymes de Weinbauvereine (unions pour la culture de la vigne) et de Winzervereine (unions de vignerons). Les Weinbauvereine ne font que le commerce en gros ; ils vendent le vin directement aux marchands ou organisent périodiquement des ventes aux enchères ; les Winzervereine pratiquent tantôt la vente en gros, tantôt la vente au détail, ce qui leur permet d'obtenir des prix plus élevés.

Aujourd'hui, les Winzervereine ont de nombreux bâtiments, des restaurants ouverts au public, des caves immenses pleines de vin, des centaines de milliers de marks dans leurs fonds de réserve, des voyageurs qui parcourent l'Allemagne, des débits au détail dans les grandes villes voisines, une vaste clientèle qui leur reste fidèle (1).

B. — *Fonctionnement.* — Quand les raisins sont arrivés à maturité, le Conseil municipal fixe la vendange à des jours déterminés, par zones. Les membres des Winzervereine sont alors tenus de transporter la totalité de leurs raisins dans le local que possède la société. Les membres du bureau en déterminent aussitôt la qualité et le poids avec la balance du moult. Suivant la moyenne du poids du moult et parfois suivant son

(1) Adrien Berget, op. cit.

acidité, l'assemblée générale de la société fixe le prix des raisins. Pour chaque degré au-dessus de la moyenne, on ajoute un pfennig par livre ; on le retranche dans le cas contraire. On encourage ainsi le vigneron à soigner son vignoble et à obtenir des grappes bien mûres provenant de cépages choisis. Partout on refuse ou on déprécie les vendanges avariées. Le prix ainsi établi est versé aux associés peu de temps après la récolte ou même sur le champ, suivant leurs besoins ; on laisse une certaine marge pour le règlement définitif qui se fait ultérieurement.

Les raisins sont immédiatement triés par qualité dans la mesure du possible, et versés pour la vinification en rouge dans des tonneaux d'une capacité de mille litres environ. On les y laisse fermenter quelques semaines pour obtenir l'arôme particulier aux vins de l'Ahr. La fermentation terminée, les vins sont pressurés et déposés dans les caves de la société. La commission de vérification détermine leur prix de vente et le bureau est ensuite chargé de les expédier. La vente se fait soit en gros au commerce, en demi-gros aux foires ou adjudications publiques ou directement au consommateur, soit en détail dans le restaurant annexé à la plupart des Winzervereine.

Les profits sont annuellement répartis après l'assemblée générale convoquée pour discuter le bilan social, sous condition d'un prélèvement variable, 10 0/0 en général pour constituer le fonds de réserve.

Telle est la méthode suivie par toutes les associations de viticulteurs d'Allemagne. Nous allons maintenant, pour nous rendre compte de leur fonctionnement intérieur, analyser les statuts de deux sociétés, l'une située à Ahrweiler, dans la vallée de l'Ahr, l'autre à Lorchhausen, sur le Rhin.

La société de viticulteurs d'Ahrweiler est à responsabilité illimitée. Elle a pour objet la vente des vins fabriqués par la société elle-même avec les raisins provenant des vignes des sociétaires. Elle s'attache surtout à la pureté du produit. On peut seulement verser sur les raisins avant la fermentation une quantité déterminée de sucre candi pur de la meilleure qualité. Toute addition d'autres ingrédients, notamment de substances colorantes, est formellement interdite.

Chaque sociétaire est tenu de faire livraison à la société, au moment de la vendange, de tous ses raisins sans exception. Le résultat de la dégustation et du pesage de sa récolte est consigné sur un registre à souche, dont une feuille est remise à l'associé. La société n'accepte pas les raisins des vigneron qui ne sont pas adhérents à ses statuts. Le prix des raisins livrés est fixé annuellement par l'assemblée générale, il est soldé à chaque sociétaire après que tous les frais d'administration ont été couverts.

Ne peuvent faire partie de l'association que les viticulteurs de la région d'Ahrweiler en possession de leurs droits civiques ; tout sociétaire qui cesse d'habi-

ter dans la contrée, est considéré comme démissionnaire.

La société dirige elle-même son entreprise, au moyen d'un bureau, d'une commission de vérification, d'un conseil de surveillance, élus par tous les membres et constituant le conseil d'administration, et au moyen de l'assemblée générale.

Le bureau représente la société en justice et dans toutes les circonstances. Il procède toutes les fois qu'il le juge à propos à l'examen et à l'évaluation des stocks de vins, cet examen devant avoir lieu au moins une fois l'an.

Le président a un rôle de surveillance : il veille à ce que les raisins soient livrés soigneusement, divisés et pesés exactement. Il dirige la fermentation, le pressurage, le transport et les manipulations dans les caves, et enfin l'expédition des vins.

La commission de vérification, composée de trois membres élus pour 3 ans par l'assemblée générale, procède à la dégustation et à l'évaluation des vins ; elle vérifie si les soins nécessaires ont été donnés aux liquides conservés en cave.

Le conseil de surveillance, qui comprend également trois membres, contrôle la gestion de la société au point de vue fiscal.

L'avoir de la société se compose :

- a) Des parts sociales ;
- b) Du fonds de réserve ;

c) Du fonds spécialement affecté aux raisins (Traubengeld-Fonds).

Le montant de la part sociale, c'est-à-dire de la somme jusqu'à concurrence de laquelle chaque sociétaire peut participer au moyen d'un versement, est de 25 marks (31 fr. 25). Le versement annuel est de 2 marks 50 (3 fr. 125). La part sociale est la propriété de chaque membre, qui ne peut en posséder qu'une. Elle produit un intérêt annuel de 4 0/0. Le montant des parts sociales versées sert, en cas de liquidation, si l'actif est insuffisant, à remplir les obligations contractées.

Le fonds de réserve se compose de la valeur des immeubles, du produit du droit d'entrée, et d'un prélèvement de 10 0/0 sur le bénéfice net annuel. Ce prélèvement n'a pas lieu lorsque le fonds est suffisant pour couvrir les dettes mobilières et immobilières. Le fonds de réserve est la propriété commune et indivise de la société et sert à couvrir les pertes commerciales quand le Traubengeld-Fonds est insuffisant.

Le fonds des raisins, ou Traubengeld-Fonds, est constitué en retenant, pendant dix ans, 2 0/0 à chaque sociétaire sur le prix des raisins qu'il a apportés. Il est destiné à parfaire, à la fin de l'année, les différences entre le prix provisoire des raisins et le règlement définitif opéré par l'assemblée générale.

Il est utilisé en outre à combler des déficits extraordinaires. Il est enfin la base de répartition des gains ou des pertes résultant de la fabrication et de la vente des

vins. On prend pour cela le montant de la part du fonds des raisins, attribuée à chaque sociétaire dans les trois dernières années. En cas de perte, celle-ci est prélevée d'abord sur ce fonds avant de faire appel à la responsabilité solidaire. En cas de gain, la portion afférente à chaque sociétaire, établie d'après la même base, lui est payée comme dividende, défalcation faite de 10 0/0 pour le fonds de réserve.

La part sociale et la part du fonds des raisins ne peuvent être retirées de la caisse de la société tant qu'on en fait partie. Elles ne peuvent faire l'objet ni d'une cession, ni d'un gage, ni d'un emprunt.

La société d'Ahrweiler fut fondée le 9 août 1891.

Celle de Lorchhausen-sur-le-Rhin est plus récente ; elle date de septembre 1897. Comme toutes les associations coopératives de vignerons en Allemagne, elle est à responsabilité illimitée. Elle a pour but la récolte et le pressurage des raisins de ses membres, la pureté des produits, la manipulation uniforme et la vente en commun de façon à obtenir le prix le plus rémunérateur des vins ainsi obtenus.

Les associés répondent solidairement, à l'égard des tiers, pour toute leur fortune, des obligations et pertes de la société. Ils sont tenus de livrer à cette dernière la totalité des raisins qu'ils récoltent dans la circonscription, dès que la vendange est faite. Le contrevenant est passible d'une amende de 100 marks (125 fr.).

La société est administrée par un bureau, la commis-

sion de vérification et l'assemblée générale. Le bureau comprend 3 membres élus pour 6 ans. Il représente la société en justice et dans les autres circonstances. Les fonctions sont rémunérées.

Entre autres attributions, il arrête le personnel nécessaire de tonneliers, de sommeliers, etc., et en fixe le salaire ; il concourt avec la commission de vérification à fixer le prix des raisins des sociétaires ; il s'adjoint des spécialistes pour fixer le prix des vins à mettre en vente.

La commission de vérification se compose de 6 membres élus par l'assemblée générale. Elle a pour mission de défendre les intérêts de la société à tous égards, de vérifier la comptabilité et les stocks de vins existants. Elle fonctionne aussi comme conseil de surveillance, s'occupe du traitement des vins ; fixe avec le bureau le prix des raisins fournis et des vins à vendre. Les fonctions en sont gratuites.

L'assemblée générale élit les membres du bureau et de la commission, elle fixe les honoraires des premiers et prononce sur les achats ou réparations d'immeubles dépassant 100 marks.

L'actif de la société comprend la valeur des immeubles, du matériel, défalcation faite de 10 0/0 d'usure annuelle, les parts sociales, droits d'entrée, amendes, ventes des vins. Les ressources mobilières sont employées à l'achat des raisins, au renouvellement du matériel, à la constitution d'un fonds de réserve et à la distribution de dividendes aux sociétaires.

Les parts sociales sont de 50 marks (62 fr. 50). Chaque membre ne peut en avoir qu'une, qui doit être libérée ; pour cela il est prélevé sur le dividende du sociétaire, durant les 10 premières années, 5 marks par an qui sont portés à son avoir.

C'est l'assemblée générale qui décide comment sera déterminée la qualité des raisins, base du prix fixé ensuite pour leur achat par le bureau et la commission de vérification.

Les autres sociétés de vignerons de l'Ahrthal et des bords du Rhin ont des statuts semblables ; les rares changements qui existent portent seulement sur le taux de la part sociale, sur le nombre et la rémunération des membres du bureau ou des conseils de surveillance, etc.

Ou rencontre des associations semblables dans le Wurtemberg, à Heilbronn en particulier, dans le grand duché de Bade, dans la Bavière. Elle sont très nombreuses en Alsace ; les principales ont été fondées à Colmar, Ribeauvillé, Egisheim.

Ces sociétés se réunissent ordinairement pour constituer une union centrale. Les 25 sociétés de l'Ahrthal dépendent d'un groupement central qui a son siège à Ahrweiler.

Celles qui ont leur siège dans l'arrondissement de Wiesbaden (province de Nassau) se sont fédérées et adhèrent à « l'association centrale de vente des sociétés de vignerons du Rheingau », à Eltville. Cette associa-

tion a pour but de vendre en commun les vins des sociétés locales ; elle règle l'écoulement de toute la production de manière à en tirer un profit convenable. Dans cette intention, une cave centrale a été construite à Eltville. En outre, dans chaque localité, il y a des caves communiquant avec un pressoir ; les vins y sont enfermés sous clef par le bureau de l'association pendant la première année. L'année suivante, au mois de septembre, le vin est conduit dans la cave centrale, et de là livré au consommateur.

L'association est à responsabilité *limitée*. Les sociétaires ne sont tenus des obligations de la société, à l'égard des tiers, que jusqu'à concurrence de 1,000 marks pour chaque part sociale (qui s'élève à 100 marks).

Mais ils sont obligés d'acquérir une ou plusieurs parts sociales suivant les besoins du crédit ; de mettre à la disposition de la société la totalité des vins qu'ils récoltent dans la circonscription ; et de transmettre au bureau les offres d'achat qui leur sont faites directement, pour y donner suite ; ils ne peuvent faire partie ni directement, ni indirectement d'aucune société semblable. Le contrevenant est passible dans chaque cas d'une amende de 1,000 marks, acquise à la société.

L'association est administrée par un bureau de 5 membres, nommé par un conseil de surveillance de 4 membres, lequel est élu par l'assemblée générale. Ses res-

sources proviennent des parts sociales, emprunts et amendes ; elles servent à l'achat des vins des sociétés adhérentes, à l'acquisition des immeubles nécessaires, à la constitution d'un fonds d'exploitation et d'un capital de réserve, enfin à la distribution des dividendes aux associés.

L'association ne peut acheter et vendre que les vins des sociétés de vignerons adhérentes.

C. — *Résultats et appréciation.* — Les caves coopératives allemandes ont sauvé de la ruine les vignerons des bords de l'Ahr et du Rhin, en les délivrant de l'exploitation des intermédiaires. Toutes ont réussi et complètement : à Mayschosz, de 6 pfennigs (0 fr. 20) la livre en 1868, le prix des raisins s'est élevé à 30 ou 40 pfennigs (0 fr. 50) ; le vin est passé de 30 pfennigs (0 fr. 37) à 1 mark 60 (2 fr.) le litre en moyenne. La société de cette ville possède 800,000 marks de vin dans ses caves, 200,000 marks de bâtiments et 75,000 marks de matériel. En 1898, elle comprenait 146 membres et le bénéfice net a été de 78,330 marks (1). La valeur du vignoble a partout plus que doublé. Le viticulteur réalise maintenant des gains importants, il trouve des débouchés certains, car les vins des sociétés sont de plus en plus demandés, et il obtient une rémunération immédiate sans avoir besoin de recourir au marchand ou à l'usurier.

(1) Adrien Berget, op. cit.

Le type allemand de coopération dans la viticulture est le plus parfait :

En vertu du principe de responsabilité illimité il oblige les adhérents à rechercher le succès par la discipline et le dévouement, il les force à concentrer tous leurs efforts en vue de la prospérité de l'entreprise.

Il tend à l'amélioration des cultures, à la plantation des cépages de choix, en fixant le prix des raisins d'après leur apparence, leur maturité et la force alcoolique du vin qu'ils produisent.

Il augmente la qualité du vin par l'emploi d'un outillage vinaire perfectionné, et par les soins constants qu'on donne aux vins dans les caves. Il en garantit la pureté, puisque telle est la première règle des statuts de toutes les sociétés. Par suite, il donne un plus grand bénéfice au producteur, car le vin étant meilleur est vendu plus cher.

Il permet d'attendre le temps opportun pour vendre, tout en versant au vigneron à court d'argent le prix de sa récolte sitôt qu'elle est recueillie.

Les inconvénients du système sont loin d'être insurmontables. N'étant composée, en général, que de petits vigneronns sans fortune, la Société est souvent dans une situation précaire au début. Mais à côté du syndicat viticole se trouve presque toujours une caisse d'avances, genre Raiffeisen, qui vient en aide à la nouvelle société, et qui lui permet d'attendre les bénéfices futurs.

Une autre difficulté provient de l'évaluation des ap-

ports de raisins. Il faut une justesse d'appréciation concernant le degré gleucométrique, la nature des grappes, leur provenance, qui nécessite de l'expérience et du tact; le choix de la commission chargée d'établir le prix des raisins aura donc une grande influence sur le développement de la société.

Tout cela n'a qu'une importance relative, et n'enlève pas les qualités de la coopération allemande. Aussi est-ce sur son modèle que nous voudrions voir les viticulteurs s'associer.

2^o Autriche. — Luxembourg.

En Autriche, les *caves coopératives* ont eu également un résultat satisfaisant. Ce sont de petites associations, ayant 20 à 60 membres, et produisant de 300 à 10,000 hectolitres par an. Les parts sociales sont versées en proportion de la production ou des vignobles des membres. Le crédit nécessaire, pour avancer aux sociétaires le prix des produits est fourni par des caisses rurales.

Les principales associations sont au Tyrol; elles ont été encouragées par des subventions et des avances gratuites de l'Etat et de la province. Elles doivent d'ici peu se réunir en une union centrale. Leur plus grand succès a été de réveiller le goût public pour les vins du pays.

Le grand duché du Luxembourg, le syndicat d'Ehnen

a été fondé en septembre 1900 d'après les principes des associations allemandes. Il a pour but la surveillance de la vinification et la vente des vins au mieux des intérêts des associés. Ceux-ci s'engagent à transporter, soit au pressoir, soit à la cave du syndicat la totalité de leur production ; à récolter et à traiter leurs raisins avec la plus grande propreté ; à livrer le moût pur sans aucune addition ni falsification. La différence entre les sociétés d'Allemagne et celle-ci consiste en effet, en ce que les viticulteurs d'Ehnen peuvent pressurer leur vendange chez eux ; ils ne sont tenus d'apporter que le moût. Avant de l'accepter, le chef de la cave en détermine exactement le volume en litres et la densité. La vendange terminée, l'assemblée des syndiqués décide si son comité de 5 membres devra vendre la récolte le plus tôt possible, ou s'il devra attendre une époque plus favorable. Dans ce dernier cas, le comité peut payer par anticipation aux associés 90 0/0 de la valeur de leurs vins. Le syndicat d'Ehnen a débuté avec 27 membres, tous très petits propriétaires. Il leur a permis de soigner et de vendre convenablement des faibles quantités de moût dont le traitement isolé était à peu près impraticable, et qu'ils auraient dû céder à un prix dérisoire.

3^o Suisse.

En Suisse, le but principal des associations coopératives est l'encouragement et le perfectionnement de la

culture de la vigne. Ce sont plutôt des *syndicats viticoles* que des coopératives de production. Le prototype est la *confrérie des vigneronns de Vevey*. Cette association, très ancienne puisqu'on fait remonter sa fondation à 1536, cherche à améliorer la culture de la vigne par des conseils, des renseignements donnés aux vigneronns, et par des visites opérées deux fois l'an. Les inspections sont sanctionnées tous les trois ans par une distribution publique et solennelle de primes ou récompenses aux viticulteurs qui se seront distingués dans leurs travaux. *L'abbé-président* (qui n'est nullement un moine) et le Conseil, doivent vouer leurs soins à tout ce qui paraîtra avantageux aux progrès de la viticulture.

Les associations viticoles de la Suisse groupent les propriétaires, vigneronns et marchands de vin du même pays. Elles cherchent à faire connaître les produits de la région et à leur trouver des débouchés. Elles ne vendent en général qu'au commerce et en moût. Elles créent dans cette intention des bureaux commerciaux pour entrer en relations avec les acheteurs, pour faire la publicité nécessaire, puis des succursales, des marchés, des expositions de vins, des dépôts dans les grandes villes. D'ordinaire, elles ne vendent pas directement, elles se contentent de transmettre les offres tout en garantissant la pureté et la qualité du vin. Parfois, elles cèdent en leur nom, les produits que leur ont livrés leurs adérents. Les membres sont alors responsables

des opérations de la société sur tout ou partie de leurs biens quand ceux du syndicat sont insuffisants.

C'est vers cette forme syndicale que les viticulteurs français sont entraînés à l'heure actuelle. Elle peut leur rendre des services, mais beaucoup moins que la vraie société coopérative. Le syndicat de vente n'a pas la même autorité sur ses membres que la société de production. Dans l'une, le viticulteur a des obligations qu'il doit remplir sous peine de perdre tout bénéfice ; dans l'autre, il se contente de chercher son intérêt ; dans l'une, il promet ; dans l'autre, il exige. Le syndicat ne pourra pas, par suite, le forcer à modifier ses mauvaises pratiques de vinification, à sélectionner ses plants, résultats qu'on obtient avec la société de production, et qui, seuls, peuvent empêcher sa ruine.

4^o Italie.

Les sociétés œnologiques d'Italie, ou *cantine sociali*, n'ont souvent d'autre caractère coopératif que d'être formées par des producteurs associés, la plupart grands propriétaires, qui écoulent ainsi plus facilement leurs produits. La plus ancienne est celle de Sondrio (Valtelline) fondée en 1870. Elle a pour but de fabriquer et de vendre des vins pour son propre compte, et de répandre dans la province de Sondrio les meilleurs principes de vinification. Elle fut, au début, pour ainsi dire privée, mais les affaires prospérant elle prit une forme com-

merciale en 1872. Elle fit alors bâtir un établissement où le vin pourrait être préparé et conservé d'après toutes les exigences modernes de l'œnologie.

Après la rupture des relations commerciales avec la France en 1882, le gouvernement italien s'efforça de propager l'institution des *cantine sociali* dans tout le pays ; il établit une série de concours où furent distribués jusqu'à 15,000 francs de prix ; ses meilleurs professeurs d'agriculture multiplièrent les conférences. Ce fut en vain : les diverses expériences tentées : caves patronales, caves à capital-actions, caves vraiment coopératives, échouèrent ; la société de Sondrio et cinq ou six autres résistèrent seules.

L'insuccès des sociétés œnologiques d'Italie tient à ce que les bénéfices partageables ne vont pas au travail de production, mais au capital. Elles ne sont pas de vraies coopératives, mais des entreprises capitalistes. De plus, elles forment en réalité des sociétés de commerce, anonymes ou en commandite par actions. Or, le conseil d'administration d'une société anonyme ne peut avoir la décision et l'initiative d'un commerçant.

Pour terminer cette revue des associations coopératives viticoles à l'étranger, disons qu'il en existe des essais en Hongrie, — en Russie (dans le gouvernement de Tiflis, — et en Portugal, à Vianna do Alemtejo, où l'union vinicole et oléicole du Sud, société coopérative à responsabilité limitée, possède une cave sociale.

§ III. — La coopération viticole en France.

L'association des propriétaires-récoltants de Damery.

En 1893, un certain nombre de petits vigneronns de la Marne, résidants dans les communes des arrondissements d'Epernay et de Reims résolurent de se constituer en syndicat. Leur but était de transformer eux-mêmes leurs récoltes en vin de Champagne et de l'offrir directement aux consommateurs dégrèvé des frais d'intermédiaires (1). Depuis de longues années les vigneronns, accablés par la lutte contre les maladies de la vigne, étaient réduits à la misère. Aussi le syndicat rencontra immédiatement l'adhésion de plus de cent sociétaires répartis dans 18 pays. Seulement, comme dans toutes les organisations de production ouvrière, les capitaux manquaient. Jamais le capital-argent, fixé à 35,000 francs, ne fut versé. Pour obéir à la loi, on en versa le dixième et le reste se composa des apports en raisins des sociétaires.

Les premières années furent pénibles : les vins mis en commun devaient attendre deux ans avant d'être livrés à la consommation, puisqu'il faut ce laps de temps pour que le champagne soit vendable ; l'argent man-

(1) Nous devons ces renseignements sur l'association de Damery au secrétaire et à l'administrateur-délégué, auxquels nous renouvelons ici tous nos remerciements.

quait, et les maisons de commerce, craignant la concurrence du nouveau syndicat, s'efforcèrent de le supprimer dès sa formation. Il y eût quelques découragements, quelques défections ; par contre, les ouvriers qui travaillaient au siège social pour la manipulation et la transformation du vin, ne réclamèrent pas de salaires pendant quatre ans. La clientèle se formait peu à peu, recrutée en grande partie parmi les sociétés coopératives de consommation. En 1898, il n'y avait toujours pas de capital argent ; les ventes effectuées jusqu'alors avaient servi à payer les achats de matériel et de matières premières (bouteilles, bouchons, etc.). Mais les vins s'étaient accumulés par le dépôt, dans les caves, des récoltes de 1893 à 1897 et par l'apport de plusieurs milliers de bouteilles qu'avait fait un sociétaire. Le local du syndicat devenait trop étroit, et les associés se demandaient comment ils pourraient acquérir un nouvel immeuble, lorsqu'une grande maison de commerce voisine vint à tomber en déconfiture. Le fournisseur de bouchons de l'association acheta la propriété pour le compte de cette dernière, en lui accordant dix ans pour payer à dater de mars 1898.

Aujourd'hui, l'association de Damery possède un vaste immeuble bien aménagé, quatre pressoirs, des celliers de réserve pouvant contenir 600 pièces de vin, trois kilomètres de caves maçonnées. Elle n'a pas plus de capital-argent qu'au début, mais elle a 80,000 bou-

teilles de vin de Champagne en réserve, représentant un capital de 240,000 francs. Les années 1899 et 1900 ont été particulièrement abondantes et lui ont permis de satisfaire aux commandes qui, à l'heure actuelle, se chiffrent par 100,000 bouteilles annuellement. La récolte de 1900 s'est élevée à 300 pièces de vin.

En résumé, la situation est prospère, tout en étant gênée par le manque de capitaux; mais il y est suppléé par l'énergie et la solidarité, bases de la coopération.

Au point de vue du fonctionnement intérieur, l'association forme une société civile coopérative anonyme, à personnel et capital variable.

Le capital social est fixé, d'après les statuts, à la somme de 35,000 francs et divisé en 350 actions de 100 francs chacune. Il pourra être augmenté, soit par l'admission de nouveaux sociétaires (1), soit par délibération de l'assemblée générale des actionnaires, conformément à la loi des sociétés à capital variable. Il pourra être réduit par suite de reprise d'apport résultant de retraite, exclusion ou décès d'associés, mais cette réduction ne pourra dépasser la moitié de l'actif constaté par le dernier bilan, ni la moitié du capital statutaire.

Les actions sont nominatives et indivisibles, elles ne produisent pas d'intérêt.

(1) Ils sont actuellement au nombre de 72.

Les sociétaires ne sont passibles des pertes de la société que jusqu'à concurrence du montant de leurs actions.

Les livraisons annuelles de chaque associé ne pourront être moindres de 100 kilos de raisins, à moins que l'assemblée générale n'estime que la récolte a été insuffisante ; dans ce cas, elle devra fixer le minimum des livraisons qui pourront être faites exceptionnellement cette année-là ; le minimum devra être le même pour tous les associés. Elles seront évaluées d'après une base que fixera pour chaque année et chaque terroir l'assemblée générale de novembre. La valeur définitive des produits mis en commun par chaque sociétaire sera déterminée par le prix obtenu par la vente des vins, déduction faite de la part proportionnelle des frais et charges de l'association.

La société est administrée par un conseil de 15 membres élus par l'assemblée générale pour 3 ans et se renouvelant par tiers chaque année. Le conseil répartit entre ses membres les fonctions qu'il juge nécessaires, notamment celles d'administrateur délégué et de trésorier. Il peut s'adjoindre un directeur commercial qui aura pleins pouvoirs pour traiter les affaires commerciales de la société, sans que sa responsabilité soit engagée au-delà de sa part actionnaire.

Une commission technique prise dans le conseil est chargée spécialement des soins à donner aux vins.

La commission de surveillance est composée de

7 membres qui sont soumis aux obligations et à la responsabilité légales.

Enfin, les assemblées générales décident de toutes les questions financières et de régime intérieur.

Le directeur commercial reçoit comme rétribution 5 0/0 sur le chiffre d'affaires annuel, les employés principaux 2 0/0. Les bénéfices nets sont ensuite répartis entre les sociétaires, moins 5 0/0 pour le fonds de réserve.

La loi du 15 juillet 1880 qui exonère de la patente et de la licence tout cultivateur qui ne vend que le produit de ses récoltes (art. 17, 3^o) a été appliquée aux propriétaires-récoltants de Damery. Mais si la régie les considère comme simples vignerons, et si, par suite, elle n'exerce pas chez eux, elle leur impose l'obligation absolue de n'avoir à se servir que des vins produits par les sociétaires et provenant de leur récolte.

Cette société a fait ses preuves, elle a montré que l'association coopérative de production pouvait être fondée en France, même par de petits vignerons sans la moindre fortune. Elle mériterait d'être plus connue et d'être imitée.

Nous avons ainsi examiné la coopération viticole partout où elle s'est manifestée. Nous terminerons cette étude par un exposé sommaire de deux récentes institutions du crédit, destinées à venir en aide aux agriculteurs, et dont les viticulteurs peuvent bénéficier : les caisses de crédit agricole et les warrants agricoles.

APPENDICE. — Caisses de crédit agricole et warrants agricoles.

A. — *Caisses de crédit agricole.*

Les premières institutions de crédit agricole remontent à 1885-1886. Ce sont des sociétés coopératives à capital variable régies par la loi du 24 juillet 1867. La responsabilité des sociétaires dans leurs opérations ne s'étend pas au-delà de la part que chacun d'eux a souscrite dans le capital social ; celle des administrateurs est réglée par les principes généraux de la loi sur les sociétés anonymes.

Depuis 1893, se sont créées de petites associations de crédit agricole qui, reproduisant le type allemand des caisses Raiffeisen s'inspirent de la mutualité et de la solidarité la plus absolue (1).

La loi du 5 novembre 1894 a permis aux Syndicats agricoles de constituer des sociétés de crédit local, comprenant tout ou partie des membres de ces syndicats, et ayant pour objet de faciliter ou de garantir les opérations agricoles de ces derniers. La responsabilité des adhérents peut être plus ou moins étendue au gré des fondateurs qui ont la faculté de la limiter dans les statuts. La loi de 1867 reste d'ailleurs toujours applicable ; mais depuis 1898, le nombre des sociétés régies

(1) Comte de Rocquigny, op. cit.

par cette loi diminue, tandis que celui des sociétés régies par la loi de 1894 augmente. Au 31 décembre 1900, il y avait 326 caisses locales de la première catégorie (loi de 1867), et 189 de la seconde.

Ces caisses locales avancent à leurs emprunteurs, tous adhérents en qualité de porteurs de parts, les sommes dont ils justifient avoir besoin pour leur exploitation. La demande d'emprunt est contrôlée ; on fait une enquête discrète et précise sur sa destination, sur la solvabilité de l'emprunteur. On demande à celui-ci de signer un effet commercial à 3 mois d'échéance par exemple, lequel ne sera renouvelable que trois fois, ce qui porte la durée du prêt consenti à 12 mois au maximum. Ces délais peuvent varier suivant les sociétés ; en général, ils sont courts.

En 1899, d'après une loi du 31 mars, ont été instituées des caisses *régionales* de crédit agricole mutuel.

Elles ont pour but de réescompter les effets souscrits par les membres des sociétés locales de leur circonscription et endossés par ces sociétés, et de consentir des avances à celles-ci pour la constitution de leurs fonds de roulement. Le gouvernement leur fait des avances sans intérêts, sur les sommes qui proviennent du renouvellement du privilège de la Banque de France. Cet établissement s'est engagé, en échange de la prorogation de ses avantages, à verser à l'Etat une somme de 40 millions à titre d'avance sans intérêts, à laquelle s'ajoute une redevance annuelle égale au produit du hui-

tième du taux de l'escompte par le chiffre de la circulation productive, sans que ce chiffre puisse descendre au-dessous de 2 millions. C'est ce capital et cette redevance qui sont destinés à aider les sociétés de crédit agricoles.

Les viticulteurs trouvent dans ces caisses des escompteurs désintéressés et des banquiers complaisants. Ils s'en sont particulièrement servis au cours de l'année 1900, lorsqu'est survenue la baisse des prix. Une seule société, la caisse locale de crédit agricole mutuel de Montpellier, a escompté pendant cette année des billets s'élevant à la somme de 2,300,000 francs.

B. — *Warrants agricoles.*

Un warrant est un prêt sur gage avec possibilité de faire circuler le titre qui constate ce prêt.

Cet instrument de crédit a été mis à la disposition de l'agriculture par la loi du 18 juillet 1898. D'après l'article 1^{er} de la nouvelle loi tout agriculteur peut emprunter sur les produits agricoles ou industriels provenant de son exploitation, en conservant la garde de ceux-ci dans les bâtiments ou sur les terres de cette exploitation. Il peut, par exemple, créer un warrant sur les vins et eaux-de-vie. Le produit warranté reste jusqu'au remboursement des sommes avancées le gage du porteur du warrant.

Lorsqu'il veut créer un warrant, le cultivateur se pré-

sente au greffe de la justice de paix, et indique, s'il s'agit de vin : 1° le nombre d'hectolitres et la désignation du liquide (rouge ou blanc, année de récolte, en fûts ou en bouteilles) ; 2° l'endroit où le produit engagé se trouve déposé ; 3° la compagnie d'assurances qui couvre le risque d'incendie.

Le greffier inscrit, sur les deux parties d'un registre à souche spécial, ces déclarations ainsi que la valeur des objets warrantés et le montant des sommes à emprunter. La feuille détachée de ce registre devient le warrant que l'emprunteur fait escompter par une banque, par une caisse de crédit agricole, ou qu'il remet à son créancier. L'escompteur ou le réescompteur d'un warrant est tenu d'en donner avis immédiatement au greffier du juge de paix par lettre recommandée avec accusé de réception.

Lorsque l'emprunteur a remboursé son warrant, il le fait constater au greffier qui l'a établi. Le remboursement est inscrit sur le registre à souche ci-dessus désigné, et il est donné à l'agriculteur un récépissé de radiation de son inscription.

Ces diverses opérations donnent lieu à la perception de plusieurs droits par les greffiers. Il est alloué à ces derniers : pour l'établissement du warrant, 0 fr. 10 par 100 francs ; pour toute communication par lettre recommandée (déboursés non compris), 0 fr. 50 ; pour mention du remboursement avec délivrance du certificat de radiation, 1 franc.

On a calculé que pour un warrant de 1,000 francs, il fallait déboursier, tant en droits de greffe qu'en frais de lettres recommandées et d'avis de réception (obligatoires), 7 fr. 40.

En outre, les frais d'escompte sont ordinairement assez élevés, 3 1/2 à 4 0/0. La circulation du warrant est donc assez coûteuse et assez difficile ; le plus souvent il reste dans la commune où il a été créé, entre les mains d'un capitaliste qui connaît les débiteurs et a confiance en eux. Ce n'est qu'un surcroît de précaution permettant de surveiller la marchandise warrantée. La loi du 18 juillet 1898 ne rendra vraiment des services à la viticulture que pour conserver une récolte abondante dont les prix sont avilis.

CONCLUSION

La viticulture française n'évitera la ruine qu'en modifiant sa méthode d'exploitation de manière à augmenter la qualité de ses produits, et en perfectionnant ses procédés de vinification.

Pour cela, elle n'a pas besoin de l'intervention trop souvent impuissante du législateur. Elle n'a qu'à diriger les efforts des intéressés vers le but commun au moyen des associations. Elle ne devra repousser aucune forme d'union : syndicats, ligues pour la défense du vin, associations de propriétaires. Mais le principe le plus fécond sera celui de la coopération. Une définition que nous empruntons au livre de M. de Rocquigny sur les coopératives de production dans l'agriculture, montre bien à quel point cette forme d'association est utile à nos viticulteurs. « La coopération, y est-il dit, est une entente entre des personnes qui réunissent leurs forces pour lutter avec succès contre les obstacles qui s'opposent aux individus, et pour être capables d'offrir ou d'obtenir les avantages supérieurs à ceux qu'elles pourraient offrir ou obtenir si elles restaient isolées. »

La coopération est seule capable de vaincre les ré-

sistances des producteurs en leur donnant satisfaction par la participation aux bénéfices et d'attirer les capitaux par une rémunération convenable et assurée.

Au point de vue plus spécial qui nous occupe, elle saura imposer aux viticulteurs les réformes indispensables de leur production. Nos futurs sociétés coopératives devront se constituer d'après le type allemand qui répond le mieux au but poursuivi (1).

Création d'une société par commune ou par village, afin que les membres puissent se bien connaître ;

Groupement des sociétés d'un canton ou d'un arrondissement, ou d'une région viticole en une union puissante qui leur donnerait aide et protection ;

Adoption d'une échelle de prix pour le paiement des raisins, de façon à encourager surtout le producteur des vins de qualité supérieure ;

Garantie de la pureté du produit fabriqué en commun ;

Vente directe au consommateur et suppression de tout intermédiaire ;

Adoption du principe de responsabilité illimitée pour obliger les sociétaires à réunir tous leurs efforts et tout leur dévouement, en vue de la prospérité de l'œuvre :

Création parallèle d'une caisse de crédit mutuel destinée à faire des avances aux sociétaires en permet-

(1) P. Vimeux, *op. cit.*

tant à l'association d'attendre le moment opportun pour vendre.

Nous croyons que la fondation de ces sociétés en France serait suivie d'un rapide succès; et nous estimons que le jour où les sociétés coopératives de vinification et de vente pourraient se développer parallèlement aux sociétés coopératives de consommation, ce jour-là notre viticulture redeviendrait puissante et prospère.

Vu :

Le Président de la thèse,

Vu :

A. SOUCHON.

Le Doyen,

GLASSON.

Vu et permis d'imprimer :

Le Vice-Recteur de l'Académie de Paris,

GRÉARD.

BIBLIOGRAPHIE

- Alglave.** — Le monopole facultatif de l'alcool.
- Adrien Berget.** — La coopération en viticulture. (*Revue de viticulture*, janvier-février 1900.)
- La coopération viticole. (*Progrès agricole et viticole de Montpellier*, 16 juin 1901.)
- G. Bord.** — L'association dans la viticulture. (Rapport au Congrès international des syndicats agricoles et associations similaires. Paris, juillet 1900.)
- D^r Charrin.** — Le vin et l'hygiène. (Rapport au Congrès international de viticulture. Paris, juin 1900.)
- F. Convert.** — La viticulture et la vinification avant 1800 et jusqu'à nos jours. (*Revue de viticulture*, 1899, tome XII.)
- D^r Cot.** — La situation vinicole.
- La réforme de l'impôt des boissons. (*Progrès agricole et viticole de Montpellier*, 1^{er} avril 1900.)
- Dalloz.** — Répertoire, et supplément au répertoire ; articles : *douanes, vins et boissons*.
- L. Degrully.** — La crise vinicole et ses remèdes. (*Progrès agricole et viticole de Montpellier*, 30 décembre 1900.)
- A. Delpon.** — Les coopérations vinicoles et la libération du vin. (*Journal d'Agriculture pratique*, novembre 1900.)
- G. Esclavy.** — La défense du vin.
- Foëx.** — La crise phylloxérique en France. (Rapport au congrès international de viticulture, Paris, juin 1900.)
- J. Gaure.** — Le nouveau régime des boissons.
- Ch. Gide.** — La coopération, conférences de propagande.

— La crise des vins en France et les associations de vinification. (*Revue d'Economie politique*, mars 1901.)

P. Leroy-Beaulieu. — Traité de la science des finances, 6^e édition.

Dr Mauriac. — La défense du vin.

Ministère des Finances. — Notes explicatives du tableau des droits de douanes, 1897.

G. Pallain. — Les douanes françaises.

A. Palazy. — Le vinage. (*Progrès agricole et viticole de Montpellier*, 16 juin 1901.)

De Rocquigny. — La coopération de production dans l'agriculture.

Schaffhauser. — Commentaire de la loi du 29 décembre 1900. (*Les lois nouvelles*, 1^{er} mars 1901.)

Saint-René-Taillandier. — Le sucrage des vendanges à prix réduit. (*Revue de viticulture*, 1899, tome XII.)

Léon Say. — Dictionnaire des finances ; articles : alcool, boissons, bouilleurs de crû, phylloxéra, raisins secs, sucres, substances alimentaires, vinage, vins.

Say et Chailley. — Dictionnaire d'économie politique, articles : coopération, viticulture.

Georges Villain. — La crise vinicole (*Le Temps*, septembre 1900, à mai 1901.)

Un vigneron. — La crise du vin. (*Le Temps*, septembre 1901.)

P. Vimeux. — La crise vinicole et ses remèdes. (*Journal d'Agriculture pratique*, novembre 1900.)

H. Wolff. — Les Winzervereine. (*Journal de l'Agriculture*, 1894, tome II.)

D. Zolla. — Revue des questions agricoles. (*Revue politique et parlementaire*, 10 janvier 1901.)

Bulletin de statistique et de législation comparée, du ministère des Finances, janvier 1893-août 1901.

Bulletin de la Société des Agriculteurs de France, 1^{er} janvier 1900-1^{er} août 1901.

Compte-rendu du Congrès international des syndicats agricoles et associations similaires. Paris, 8 au 15 juillet 1900.

Compte-rendu du Congrès international de viticulture, Paris, 13-17 juin 1900.

Compte-rendu du Congrès de 1901. — Société des Agriculteurs de France.

Comptes-rendus de l'Académie des Sciences, février 1901.

Journal d'Agriculture pratique, janvier 1897-août 1901.

Journal de l'Agriculture, janvier 1897-août 1901.

Journal Officiel, Débats parlementaires et annexes, juin 1897-août 1901.

Les lois nouvelles, janvier 1892-août 1901.

Revue de viticulture, janvier 1896-septembre 1901.

TABLE DES MATIÈRES

	Pages
INTRODUCTION	1
PREMIÈRE PARTIE	
HISTORIQUE ET CAUSES DE LA CRISE VINICOLE	
CHAPITRE I ^{er} . — Historique de la viticulture	19
§ I ^{er} . — Avant le phylloxéra.....	19
§ II. — Depuis le phylloxéra jusqu'à la crise actuelle.....	28
§ III. — La mévente. L'année 1900.....	38
CHAPITRE II. — Causes de la crise	50
§ I ^{er} . — Concurrence des vins factices et étrangers.....	51
1 ^o Suçage à taxe réduite.....	51
2 ^o Vins de raisins secs.....	62
3 ^o Fraudes.....	65
4 ^o Importations.....	73
§ II. — Restrictions à la consommation.....	78
1 ^o Concurrence des alcools d'industrie.....	78
2 ^o Campagne anti-alcoolique, le thé, le cidre, la bière..	85
3 ^o Diminution des exportations.....	89
§ III. — Entraves à la circulation.....	92
1 ^o Régime des boissons.....	92

2 ^o Octrois.....	98
3 ^o Inégalité des tarifs de transport.....	101
§ IV. — Surproduction et manque d'outillage vinaire.....	107
CONCLUSIONS DE LA PREMIÈRE PARTIE	114

DEUXIÈME PARTIE

LES REMÈDES

CHAPITRE Ier. — Le régime douanier	123
§ Ier. — Vins.....	123
§ II. — Raisins secs.....	137
§ III. — Autres dérivés de la vigne.....	142
CHAPITRE II. — Le régime des boissons et les octrois ...	148
SECTION I ^{re} . — <i>Régime des boissons</i>	148
§ I ^{er} . — Historique	149
§ II. — Droits sur les vins et les vendanges fraîches...	154
§ III. — Droit de consommation sur l'alcool.....	157
§ IV. — Bouilleurs de crû. Alambics ambulants.....	160
§ V. — Vinage. Monopole de l'alcool.....	173
§ VI. — Sucrage des vins.....	183
§ VII. — Débitants de boissons. Licences.....	186
§ VIII. — Premiers résultats de la loi du 29 décembre 1900.....	188
SECTION II. — Les octrois.....	192
CHAPITRE III. — Les Sociétés de vinification	200
§ Ier. — Avantages de la coopération en viticulture.....	200
§ II. — La coopération viticole à l'étranger.	209
1 ^o En Allemagne.....	209

TABLE DES MATIÈRES	247
2 ^o Autriche-Luxembourg	222
3 ^o Suisse	223
4 ^o Italie	225
§ III. — La coopération viticole en France.....	227
APPENDICE. — Caisses de crédit agricole et warrants agricoles..	232
CONCLUSION	237
BIBLIOGRAPHIE.....	241

Grande Imprimerie de Blois, 2, rue Haute. X 5137
